USE AND CARE GUIDE

MASTERPIECE® SERIES

Thermador®
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS

USE AND CARE GUIDE

Models/Modèle/Modelo
CIT36XKB

Freedom™ Induction Cooktop
Table de cuisson induction à pleine surface
Placa de cocción con inducción en toda la superficie

Table of Contents 4
Table de Matières 23
Contenido 43

Thermador®
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS

Table of Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 5
Fire Safety 5
Cooking Safety 5
Burn Prevention 6
Child Safety 6
Cleaning Safety 6
Cookware Safety 6
Proper Installation and Maintenance 7
Electromagnetic interference 7
Cooling fan 7
Causes of damage 7
Cooking with induction 8
Benefits 8
Cookware 8
Getting to know your appliance 8
Cooktop 8
Touch display 9
Cooking postion displays 9
Scroll function 10
Residual heat indicator 10
Setting the cooktop 10
Switching the cooktop on and off 10
Hibernate mode 10
Setting a cooking position 10
Settings table 11
Booster function 12
Usage restrictions for the boost function 12
Switching the boost function on and off 12
Cook Time 12
Setting Cook Time 13
When Cook Time has elapsed 13
Safety shut-down 13
Transferring settings 14
Lift and Hold 14
Transfer function 14
Clock 15
Setting the Clock 15
Clean Lock 15
Panel Lock 15
Switching the Panel Lock on and off 15
Timer 15
Setting the Timer 15
When the Timer has elapsed 16
Settings 16
Changing settings 17
Display calibration 17
Setting display brightness 17
Care and Cleaning 18
Glass ceramic 18
Cooktop trim 18
Resolving malfunctions 18
Notes and hints, warnings and error messages 18
Tips 19
Demo mode 20
Info button 20
Normal operating noise of the cooktop 20
Technical service 20
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 21
What this Warranty Covers & Who it Applies to 21
How Long the Warranty Lasts 21
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy 21
Out of Warranty Product 21
Warranty Exclusions 22

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Examine the appliance after unpacking it In the event of transport damage, don't plug it in.

Fire Safety

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

a. Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.

b. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).

c. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

d. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

a. SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

b. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.

c. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.

d. Use an extinguisher ONLY if:
- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cooking Safety

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

WARNING

RISK OF BURNS

Metallic objects become hot very quickly on the cooktop. Never set down metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids, on the cooktop.

WARNING

RISK OF BURNS

After each use, turn off the cooking zone using the control knob. Don't wait until the cooking zone automatically shuts off because there are no cooking vessels on it anymore.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops.

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

WARNING

DANGER OF INJURY

When cooking with a bain-marie, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating. The cooking vessel in the bain-marie must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water. Use only heat-resistant cookware.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

DANGER OF INJURY

Cookware may jump upward due to fluid trapped between the cookware bottom and cooking zone. Always keep cooking zone and cookware bottom dry.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these bowls or pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Electromagnetic interference

WARNING

RISK OF ELECTROMAGNETIC INTERFERENCE

The induction cooktop may cause electromagnetic disturbances. Electronic implants or devices, such as pacemakers, insulin pumps or hearing aids may be compromised. People with electronic implants or devices must not approach the induction cooktop.

This appliance generates and uses ISM frequency energy. If not installed and used properly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, it may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. Turn the appliance on and off to determine if it causes interference. Try the following to correct the interference: -Reorient the receiving antenna of the radio or television. The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this cooktop. It is the responsibility of the user to correct such interference.

This appliance complies with safety and electromagnetic compatibility standards.

Cooling fan

The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside. Should the cooktop lie above a drawer, there must be no objects or paper in it. They may be sucked in and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.

There must be a minimum distance of ¾" (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

Causes of damage

- **Scratches on glass ceramic surface:** Cookware with rough bottoms will scratch the glass ceramic surface.
- **Salt, sugar and sand:** Salt, sugar or grains of sand will scratch the glass ceramic surface. Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.
- **Overheated cookware:** Avoid heating pots that are empty.
- **Hot cookware:** Never set down hot pans and pots on the control panel or frame. This may cause damage.
- **Hard and sharp objects:** Hard or sharp objects falling on the cooktop may damage it.
- **Boiled-over food:** Sugar and products containing sugar may damage the cooktop. Immediately eliminate these products with a glass scraper.
- **Foils and plastics:** Aluminum foil and plastic will melt on the hot cooking zones. Stove protective film isn't suitable for your cooktop.
- **Unsuitable cleaning agent:** Shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface result from the use of inappropriate cleaning agents and abrasion from cookware.

Cooking with induction

Benefits

When cooking with induction, the heat is generated directly in the bottom of the pot. This provides many benefits for you:

- **Less time spent boiling and frying.** The cookware is heated directly.
- **Energy-saving.**
- **Easier care and cleaning** Overflowing foods don't burn onto the cooktop as quickly.
- **Controlled heat supply and safety.** The induction generates or interrupts the supply of heat immediately after each operation. Heating is interrupted if you remove the cookware from the cooking zone, even if the cooking zone is still on.

Cookware

Appropriate cookware

Use only ferromagnetic dishes made of enameled steel, cast iron or special induction dishes made of stainless steel.

Inappropriate cookware

Don't use cookware made of conventional stainless steel, glass, ceramics, copper or aluminum.

Checking dishes

Your dishes are suitable if the pot or pan bottom attracts magnets. Pot manufacturers generally indicate whether cookware is suitable for induction cooking.

Cookware bottom

The composition of the cookware bottom can affect the cooking result. The material of the cookware bottom should evenly distribute the heat. A good choice is, for instance, a sandwich bottom made of stainless steel.

Empty cooking vessels or cookware with a thin bottom

⚠ WARNING

RISK OF BURNS

Do not heat empty cooking vessels or cookware with a thin bottom. This may cause an empty cooking vessel to heat up so quickly that the safety lock isn't activated in time and a high temperature is reached. The cookware bottom may melt and damage the glass ceramics of the cooktop. Don't touch the hot cooking vessel. Turn off the cooking zone. If the cooktop doesn't work after the cooking zone has cooled down, please call customer service.

Pot detection

The position, size and shape of the cookware used is automatically detected by the cooktop. Sizes with a diameter of 3" (80mm) to 13¼" (340mm) are suitable.

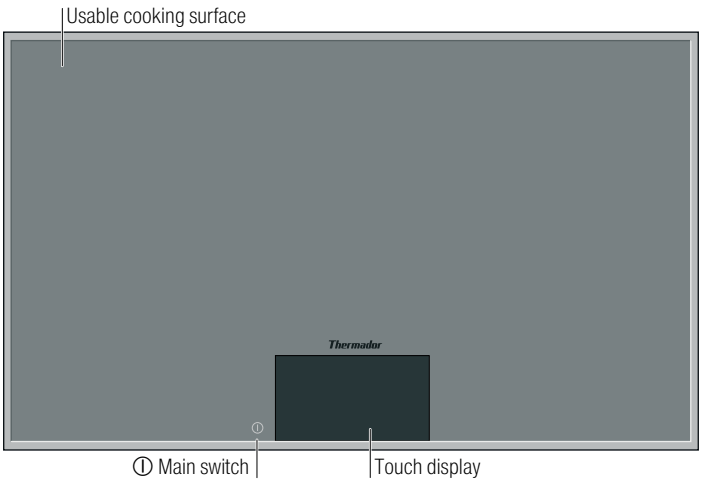
Note: The cooking position indicators may differ from the actual size and shape of the cookware. This is normal and does not adversely affect the correct operation of the cooktop.

Getting to know your appliance

Cooktop

The cooktop has full area induction. You can place the cookware anywhere on the entire usable cooking surface. The position, size and shape of the cookware used is automatically detected.

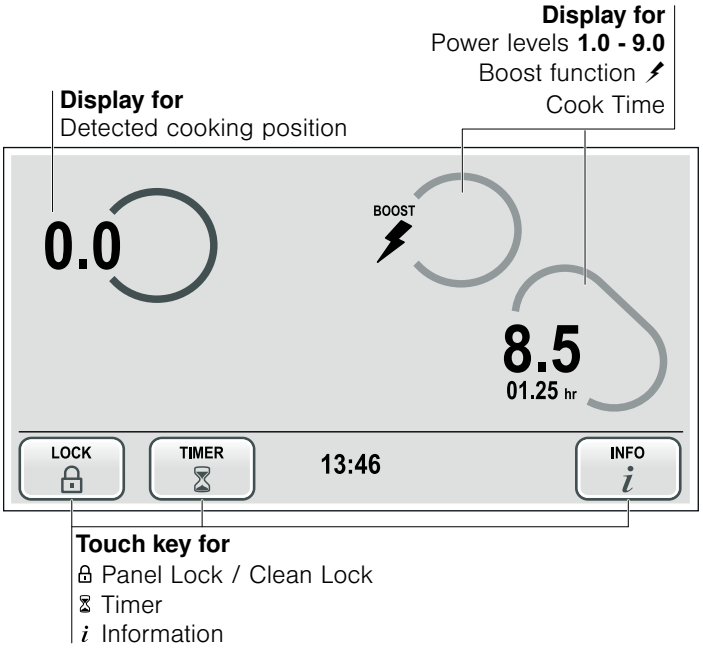
Note: Only 2 cooking positions may be used at the same time on each side of the cooktop.



Touch display

The touch display can be operated easily with your fingers. Activate the desired function by briefly touching the corresponding display area or areas within the display.

Note: The relevant function is activated only after you take your finger away.



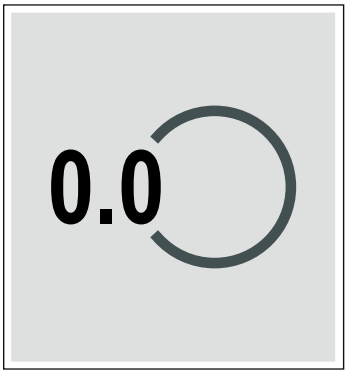
⚠ CAUTION

Never place hot cookware in the touch display area. The electronics could overheat.

Note: Always keep the display dry. Moisture adversely affects correct operation.

Cooking postion displays

Detected cooking position



The displayed cooking position has been detected. To select the cooking position, touch numbers.

Selected cooking position

The displayed cooking position has been selected. You can set the power level.

Cooking position switched on

The displayed cooking position has been switched on. The set power level lights up in the display.

Other displays

The displayed cooking position cannot be set.

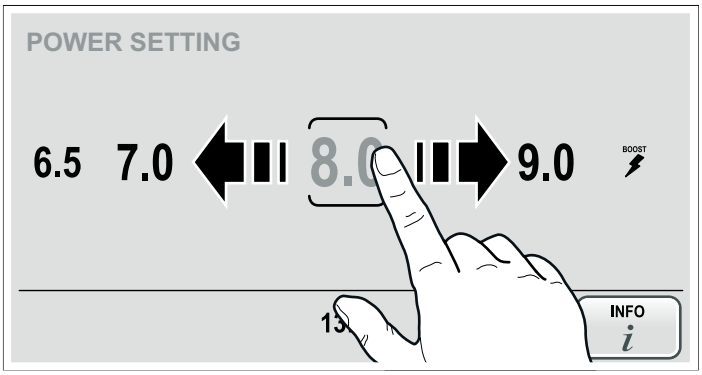
The possible causes may be:

- Only 2 cooking positions may be used at the same time on each side of the cooktop.
- The cookware is not suitable for induction cooking.

Scroll function

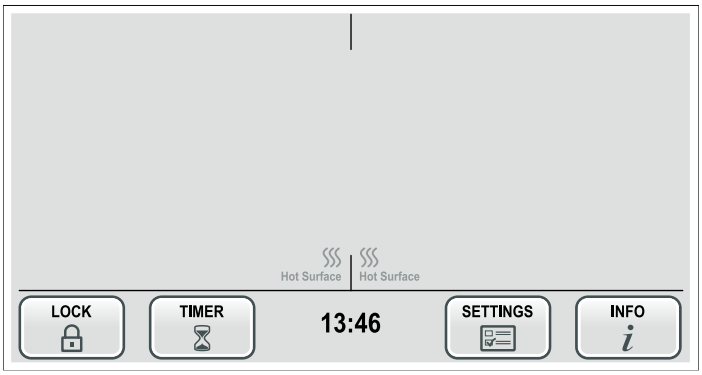
With the scroll function, you can change different adjustment values such as power levels, cook time or timer, as well as other values in the settings menu.

First select the value you wish to adjust. Then touch the display area and slide your finger left or right.



Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator f for each side of the cooktop, which indicates any cooking positions that are still hot. Do not touch the cooking positions or the side of the cooktop with this display. Even if the cooktop is already off, ʃʃʃ will stay lit for as long as the cooking positions are still hot.



Setting the cooktop

In this chapter you will learn how to adjust the cooking zones. In the setting chart you will find heat levels and cooking times for various dishes.

Switching the cooktop on and off

Use the main switch to switch the cooktop on and off.

To switch on: touch the ⏻ symbol. The indicator above the main switch lights up. After a short activation time, the cooktop is ready for operation.

To switch off: touch the ⏻ symbol. The indicator in the display switches off. All cooking positions are switched off. Hibernate mode is activated. See section *Hibernate mode*.

The heat indicator remains lit until the cooking positions have cooled down sufficiently.

Note: The cooktop switches off automatically if all cooking positions have been switched off for more than 60 seconds and you do not make any settings on the touch display.

Hibernate mode

As soon as you switch off the cooktop, Hibernate mode is activated for a set duration. The lamp above the main switch flashes. Only after this duration has passed the cooktop switches off completely. During Hibernate mode, you can switch the appliance on again using the main switch. The appliance is immediately ready for use.

Note: To find out how to change the duration of the Hibernate mode, see section *Settings*.

Setting a cooking position

Use the scroll function to set the desired power level.

Power level 1.0	= Lowest power
Power level 9.0	= Highest power

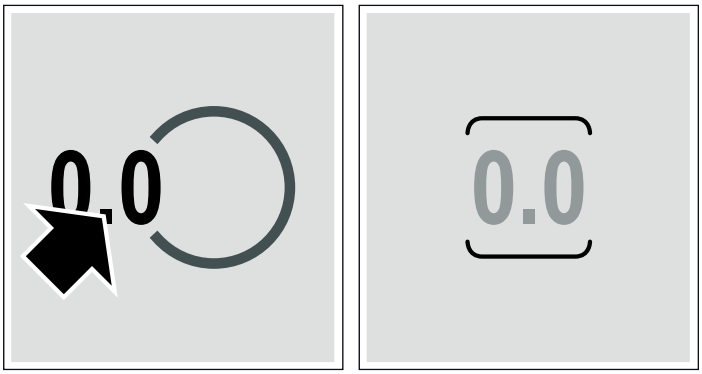
Each power level has an intermediate level. This is identified with x.5.

Note: To find out how to deactivate the intermediate levels, see section *Options menu*.

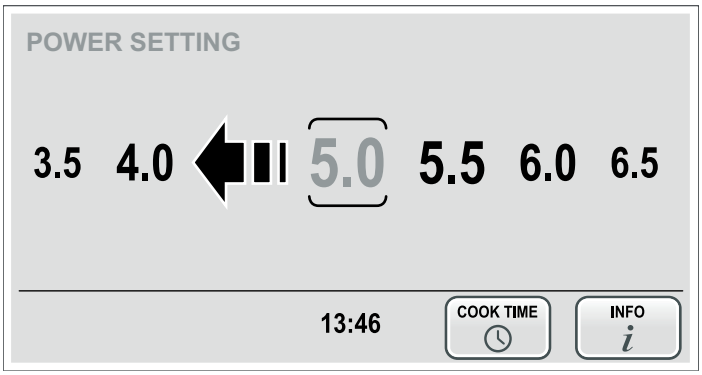
Setting the power level

The cooktop must be switched on.

1. Place cookware on the cooking surface.
2. Touch the cooking position symbol. The power setting screen shows up in the display.



3. In the next 4 seconds, slide your finger left and set the desired power level.



Switching off the cooking position

In the power setting screen, slide your finger to **0.0**. The cooking position switches off and appears as a detected cooking position after approx. 4 seconds.

Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

Note: During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

	Power levels
Melting	
chocolate	1.0 - 2.0
butter	1.0 - 2.0
Heating	
frozen vegetables (e.g. spinach)	1.0 - 2.0
broth	7.0 - 8.0
thick soup	1.5 - 2.5
milk**	1.0 - 2.0
Simmering	
delicate sauce e.g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
spaghetti sauce	2.0 - 3.0
pot roast	4.0 - 5.0
fish**	4.0 - 5.0
Cooking	
rice (with double amount of water)	2.0 - 3.0
potatoes boiled in thier skins with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
boiled potatoes with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
fresh vegetables with 1-2 cups of water	2.0 - 3.5
frozen vegetables with 1-2 cups of water	3.5 - 4.5
pasta (2-4 qt. water)*	6.0 - 7.0
pudding**	1.0 - 2.0
cereals	2.0 - 3.0

	Power levels
Frying	
pork chop	5.5 - 6.5
chicken breast	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
eggs	5.0 - 6.0
fish	5.0 - 6.0
pancakes	6.0 - 7.0
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8.0 - 9.0
other e.g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4.5 - 5.5

* ongoing cooking without lid

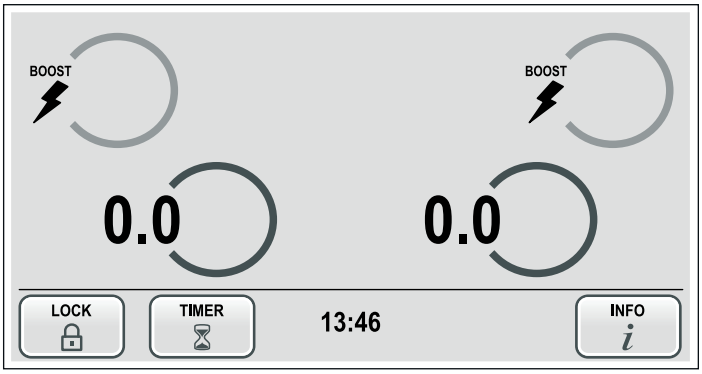
** without lid

Booster function

With this function, your food is heated even more quickly than with power level **9.0**. The booster function briefly increases the maximum output of the selected cooking position.

Usage restrictions for the boost function

You can only activate the boost function once on the right and left halves of the cooktop. If a second cooking position is switched on or is already in operation, the boost function will not be available or is deactivated and the cooking position returns to power level **9.0**.



Switching the boost function on and off

The cooking position must be selected.

Switching on: In the power setting screen, slide your finger left until ⚡ appears in display. The function has been activated.

Switching off: Slide your finger left to set another power level. The boost function is deactivated. To switch the cooking position off completely, slide your finger left until **0.0** appears in the display.

Note: Under certain circumstances, the boost function may switch off automatically to protect electronic components of the cooktop against overheating.

Cook Time

With Cook Time, you can enable the cooking position to switch off automatically after a set period of time.

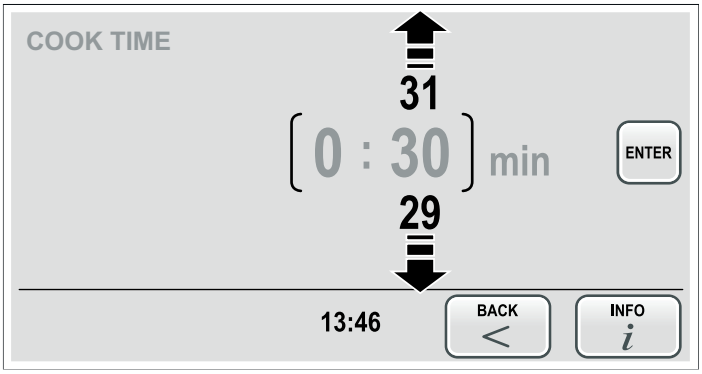
⚠ CAUTION

- Never leave the cooktop unsupervised, even when you have set a cook time. Boilovers can cause smoke and foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.
- This function should not be used for long periods of time, especially at high heat settings.
- Make sure the cooktop is turned off after each use.

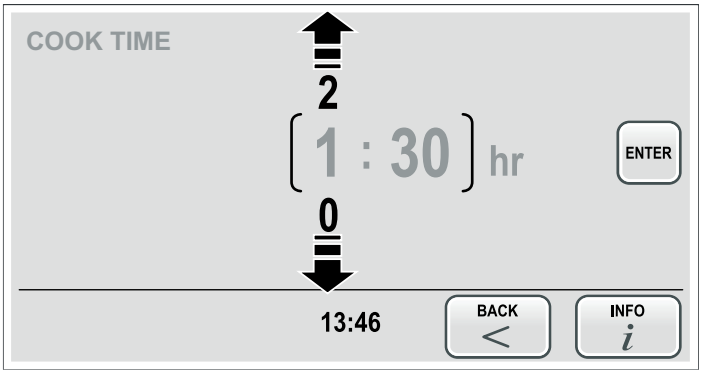
Setting Cook Time

The cooking position must be selected and a power level must be set.

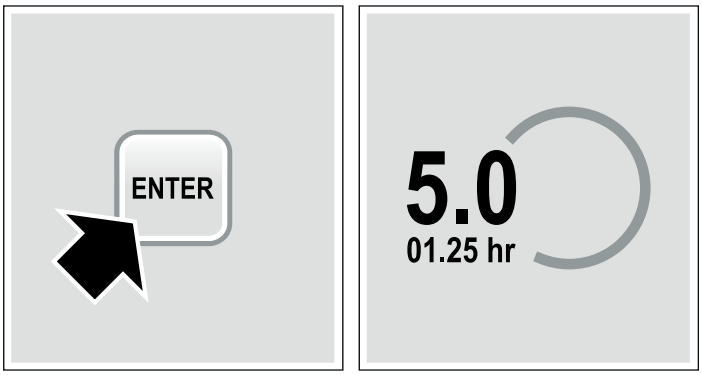
1. In the power setting screen, touch the Cook Time symbol ⏲. The Cook Time screen appears.
2. Slide your finger up or down to set the desired Cook Time in minutes.



3. Select hours. Slide your finger up or down and set the desired cooking time in hours.



4. Touch **ENTER**. The Cook Time has been applied to the cooking position and starts counting down.



When Cook Time has elapsed

When Cook Time has elapsed, the cooking position switches off. A signal sounds. **0:00** and power level **0.0** light up in the cooking position display.

Note: You can set a cooking time of up to 9 hours and 59 minutes. Depending on the power level set, the cooking position may also switch off before the cooking time has elapsed. See section *Safety shut-down*.

To correct Cook Time: touch the remaining time in the cooking position display and set a new Cook Time. To apply the new Cook Time, touch **ENTER**.

To delete Cook Time: touch the remaining time in the cooking position display and set the Cook Time to 0:00. Touch **ENTER**.

Safety shut-down

If a cooking position is in use for a long time without the settings being changed, the safety shut-down is activated.

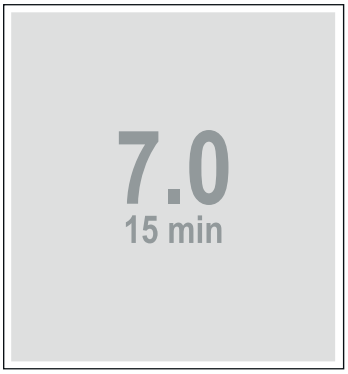
The cooking position switches off. An info message appears in the display. Touch the > symbol to continue. You can make new settings.

When the safety shut-down is activated depends on the power level which has been set. For more information, see section *Resolving malfunctions*.

Transferring settings

Lift and Hold

As soon as you lift or move the cookware on the cooktop, all of the settings for the cooking position are saved for a short amount of time (10-90 seconds). The cooking position does not heat.



Note: For the duration of the Lift and Hold time, you can change the settings of the cooking position (exception: boost function and timer).

Place the cookware back on the same position within the duration of the Lift and Hold time. The settings are automatically transferred. The cooking position heats up again.

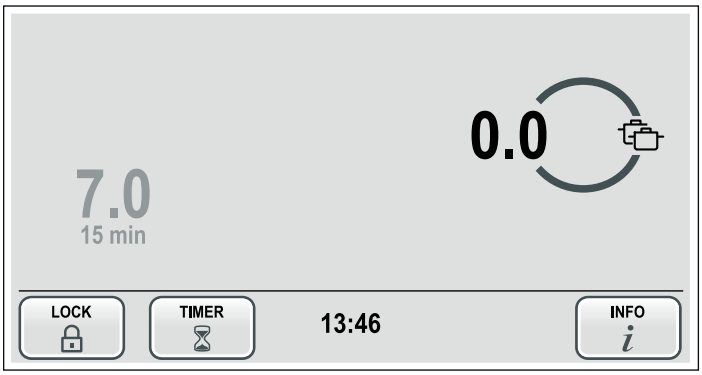
Notes

- If the position differs significantly from the original position, use the transfer function
- To find out how to change the duration of the Lift and Hold time see section *Settings*.

Transfer function

With this function, you can transfer all the settings of one cooking position to another cooking position.

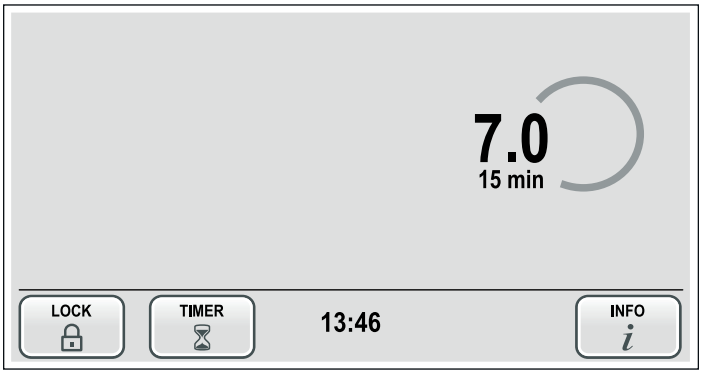
1. Place the cookware at another position on the cooking surface within the duration of the Lift and Hold time. The new cooking position is detected.



Note: The transfer function is no longer available if you:

- change a setting in the meantime (exception: settings on the cooking position with Lift and Hold)
- move the cookware again

2. Touch the symbol. The settings have been transferred.



Note: If this symbol appears in the cooking position display, the settings could not be transferred fully. Lift the cookware or move it on the cooking surface. Make the settings for the cooking position again.

Clock

Setting the Clock

The cooktop must be switched on.

1. Touch the symbol. The settings menu is displayed.
2. Touch the Clock symbol. The clock format and the time set are shown in the display.
3. Select the desired clock format. Set the clock by selecting minutes or hours, and sliding up or down.
4. Touch **ENTER**. The clock is set.

Clean Lock

If you wipe over the display while the cooktop is switched on, settings may be altered. To prevent this from happening, your cooktop provides Clean Lock function.

To switch on: touch the lock symbol. In the lock screen, touch Clean Lock symbol. The display is locked for 20 seconds. The remaining duration appears in the display. You can now wipe over the display without altering any settings.

Switching off: In order to switch off the display lock before the time elapses, touch the Unlock symbol and then the "**CONTINUE**" display area.

Note: The main switch is excluded from the display lock. You can switch off the cooktop at any time.

Panel Lock

You can use the Panel Lock to prevent children from changing settings on the cooktop.

Note: If a cooking position is switched on, the Panel Lock is not available.

Switching the Panel Lock on and off

The cooktop must be switched on.

To switch on: touch the lock symbol, in the lock screen, touch Panel Lock symbol. The cooktop is locked.

To switch off: touch the Unlock symbol and then the "**CONTINUE**" display area. The cooktop is unlocked.

Note: There are different settings available for the child lock (automatic, manual, off). To find out how to change the settings, see section *Settings*.

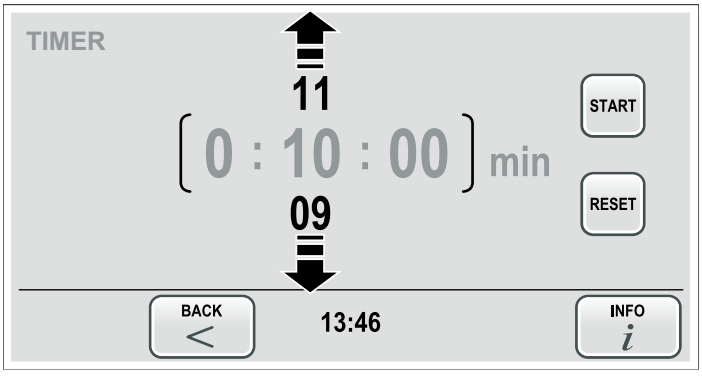
Timer

With the Timer, you can set a time up to 9 hours, 59 minutes and 59 seconds. It runs independently from the heating functions of the cooktop.

This function does not automatically switch off a cooking position.

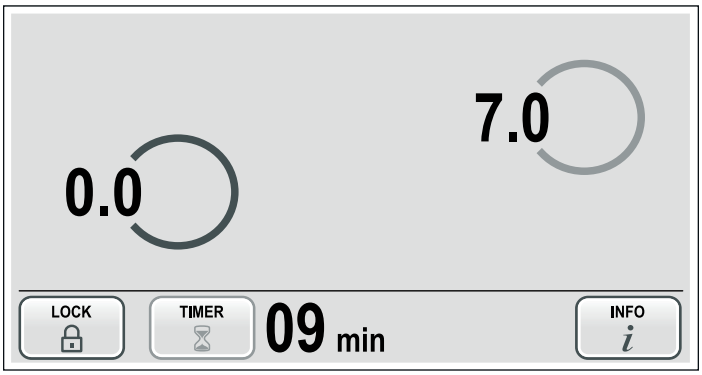
Setting the Timer

1. Touch the symbol. **0 : 00 : 00** appears in the display.
2. Slide your finger up or down and set the desired amount of time in minutes.



3. Select hours and seconds. Slide your finger up or down and set the desired amount of time.

4. Touch **START**. The cooking time starts counting down in the display.



When the Timer has elapsed

An audible signal sounds once the cooking time has elapsed. “**00 sec**“ and “**CLEAR TIMER**“ appears in the display. Touch “**CLEAR TIMER**“ to switch the timer off completely.

To correct the Timer: touch the remaining time and set the Timer again. Touch **START** to apply the time which has been set.

To delete the Timer: touch the remaining time, touch **RESET** and then touch **BACK**.

Settings

Your appliance has various presettings. You can adapt these presettings to your own needs.

Note: If a cooking position is switched on, the settings menu is not available.

Setting	Description / Options
DISPLAY	You can change the brightness of the display and calibrate the display. The calibration optimizes the display's responsiveness to touch. • Brightness (medium*) • Calibration
CLOCK	You can set the clock and choose a time format. • 12 hour display* • 24 hour display • Clock
SOUND	You can switch the appliance's sounds on and off. • Signal tones on* • Only operation error signal on • Signal tones off
LIFT AND HOLD	You can set the duration of Lift and Hold. As soon as you lift or move the cookware, all of the settings for the cooking position are saved for this amount of time. 10-90 seconds (30 seconds*)
DEMO MODE	You can use the appliance without the heating function for demonstration purposes. Set the Demo mode within 3 minutes of switching the appliance on. • Off* • On
PANEL LOCK	You can lock the cooktop and prevent children from changing settings. • Manual* - The Panel Lock must always be switched on and off manually • Automatic - The Panel Lock is always activated automatically when you switch the cooktop off • Off - The Panel Lock is not available
POWER LEVELS	You can select 9 or 17 power levels. If there are 17 power levels, you can also select additional intermediate levels for more precise settings. • 17 power levels* • 9 power levels
LANGUAGE	You can choose from these languages: • English* • French

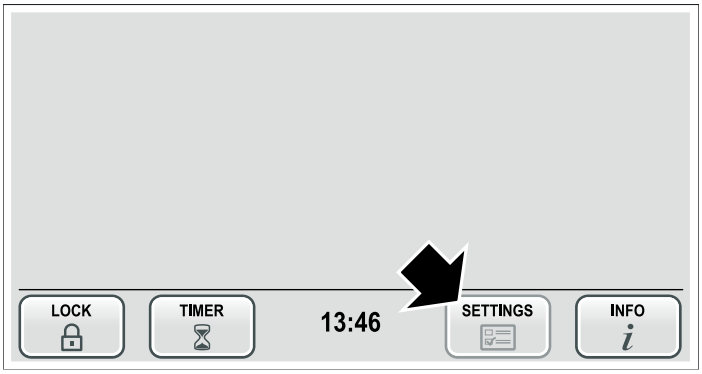
Setting	Description / Options
HIBERNATE	You can set the duration of the Hibernate mode. After the specified period, the appliance will switch off completely. While in Hibernate mode, the appliance is ready to operate immediately. 0.5-72 hours (1 hour*)
RESET ALL	You can reset all settings to the factory default settings.

* Default settings

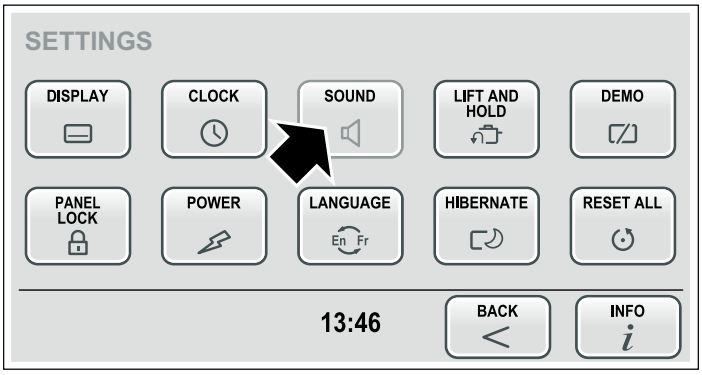
Changing settings

The cooktop must be switched on.

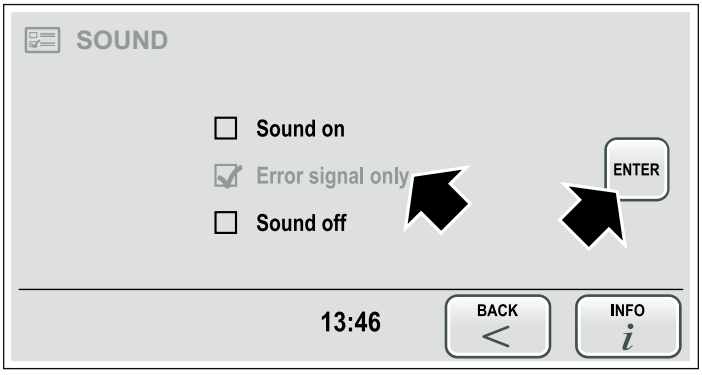
1. Touch the settings symbol. The settings menu is displayed.



2. Touch the display area for the desired setting.



3. Set the desired value or option.



4. Touch the **ENTER** symbol. The setting has been saved.

Display calibration

With this function, you can optimize the display's responsiveness to touch.

Note: The touch display is precalibrated in the factory. However, recalibration may be necessary to improve the precision of the inputs on the touch display.

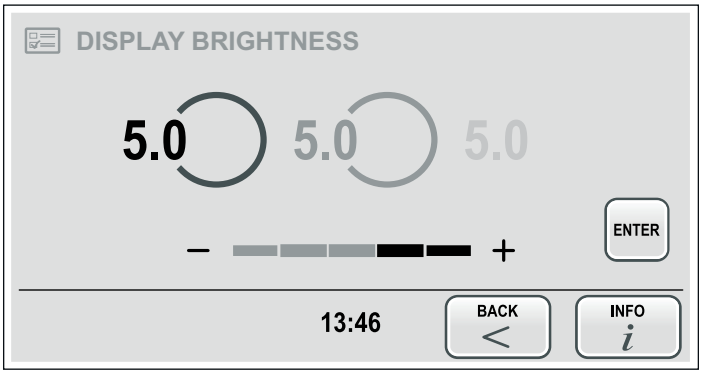
1. Touch the settings symbol. The settings menu is displayed.
2. Touch the display symbol. **BRIGHTNESS** and **CALIBRATION** appear in the display.
3. Touch **CALIBRATION**.
4. Follow the instructions on the display.

The touch display has been calibrated.

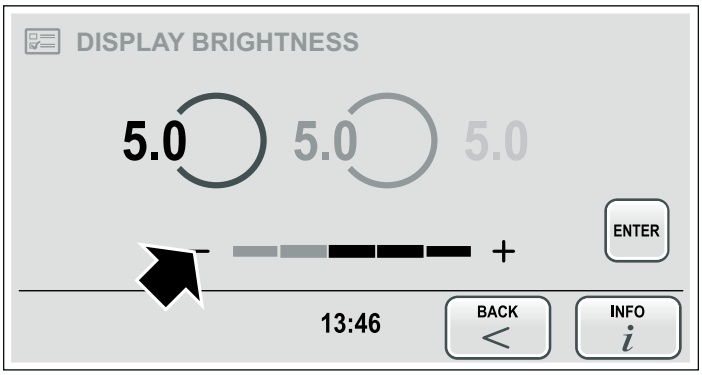
Setting display brightness

With this option, you can change the brightness of the touch display.

1. Touch the settings symbol. The settings menu is displayed.
2. Touch the Display symbol. **BRIGHTNESS** and **CALIBRATION** appear in the display.
3. Touch **BRIGHTNESS**. The display to set the brightness appears.



4. Touch the **+** or **−** symbol and set the desired brightness.



5. Touch **ENTER**. The setting has been saved.

Care and Cleaning

The information in this section provides help on how best to care for your cooktop. Suitable cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Glass ceramic

The information in this section provides help on how best to care for your cooktop. Suitable cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Clean the cooktop after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the cooktop when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Heavy deposits of dirt can be best removed with a glass scraper (not provided with this appliance), available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Cooktop trim

To prevent damage to the cooktop trim, please observe the following instructions:

- Use only warm, soapy water.
- Do not use harsh or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Resolving malfunctions

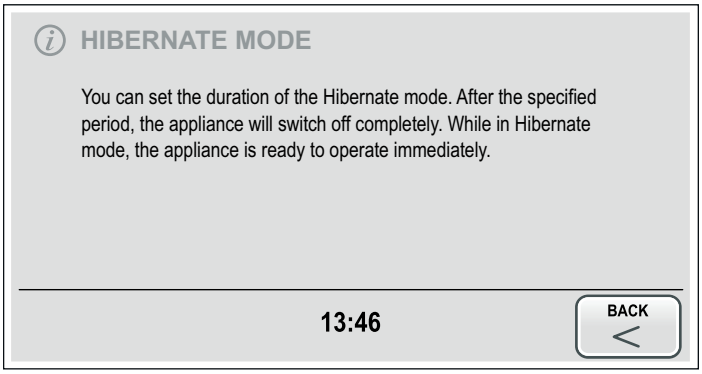
Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes and tips before calling the after-sales service.

Notes and hints, warnings and error messages

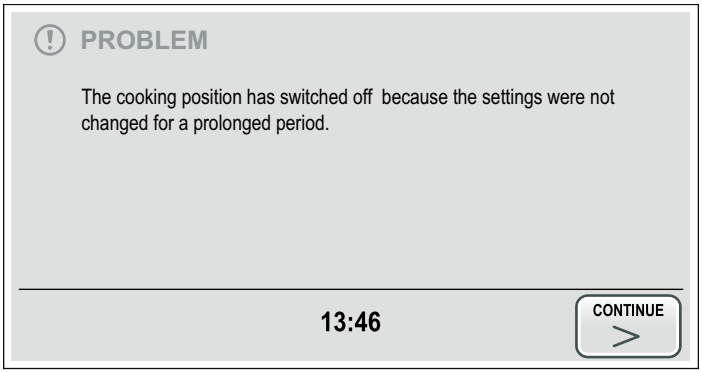
If a problem occurs, notes, warnings or error messages are automatically shown in the display.

Notes and hints

Notes are displayed if the cooktop requires a change of the current cooking situation. However, the user can also call up notes. See section *Info button*.

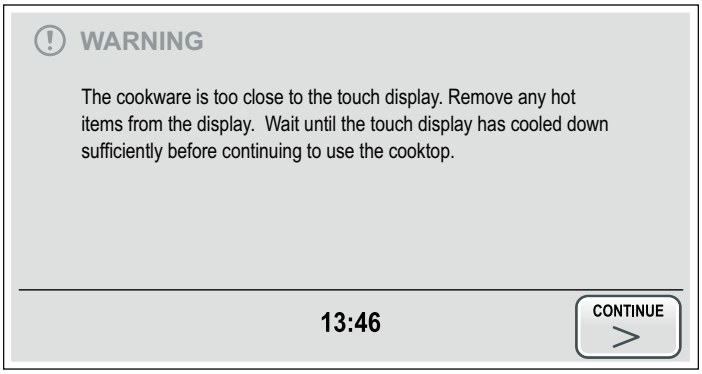

HIBERNATE MODE
You can set the duration of the Hibernate mode. After the specified period, the appliance will switch off completely. While in Hibernate mode, the appliance is ready to operate immediately.
13:46
BACK

To close the notes, touch **BACK** or Continue.


PROBLEM
The cooking position has switched off because the settings were not changed for a prolonged period.
13:46
CONTINUE

Warnings

Warnings are displayed if an error occurs within the appliance which means you can only continue to use the cooktop with limitations. Follow the instructions on the display and touch **CONTINUE** to close the warning.


WARNING
The cookware is too close to the touch display. Remove any hot items from the display. Wait until the touch display has cooled down sufficiently before continuing to use the cooktop.
13:46
CONTINUE

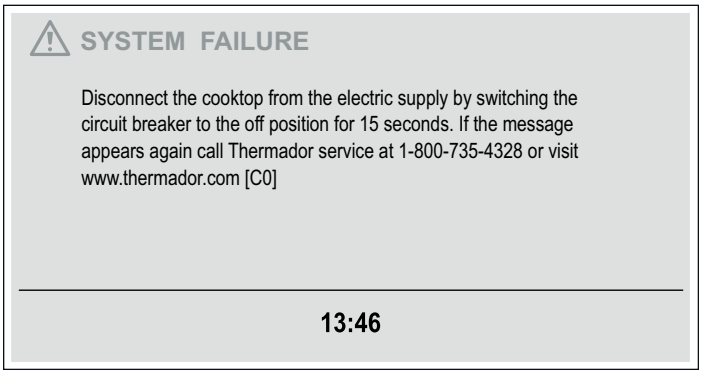
Note: For some warnings, an error code is displayed (e.g.: [C3])

If necessary, specify the error code when you contact the after-sales service.

Error messages

Error messages are displayed if errors or malfunctions occur within the appliance with the result that you cannot continue to use the cooktop.

Disconnect the appliance from the electric supply by switching the circuit breaker to the off position for 15 seconds. If the display appears again, call the after-sales service.


SYSTEM FAILURE
Disconnect the cooktop from the electric supply by switching the circuit breaker to the off position for 15 seconds. If the message appears again call Thermador service at 1-800-735-4328 or visit www.thermador.com [C0]
13:46

Note: For some error messages, an error code is displayed (e.g.: [C0])

If necessary, specify the error code when you contact the after-sales service.

Tips

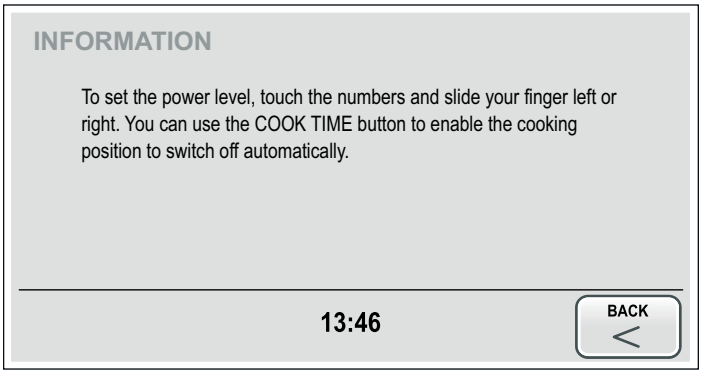
Problem	Solution
The size or shape of the cookware is not displayed correctly on the touch display.	Differences in how the cookware is shown on the display are normal and do not adversely affect the correct operation of the cooktop (particularly small cookware is shown as a round cooking position). Two cooking positions that are quite close to each other may be displayed as one cooking position. Redistribute the cookware. Never place the cookware outside of the usable cooking surface.
The boost function has been deactivated or cannot be activated.	You can only activate the boost function once on the right and left-hand halves of the cooktop. If a second cooking position is switched on or is already in operation, the boost function will not be available or is deactivated and the cooking position returns to power level **9.0**.
An audible signal sounds if there is an object on the touch display.	Remove the object and acknowledge the indicator on the display. You can now reset the cooktop.
The cookware is not detected.	The cookware is outside the appropriate size. Sizes with a diameter of 3" (80mm) to 13¼" (340mm) are suitable. There may be liquid under the cookware. Ensure that the base of the cookware is dry. The cookware may not be suitable for induction cooking.
The cooktop switches off automatically.	If no cooking position is in operation on the cooktop and you do not change the settings for a prolonged period of time, the cooktop will automatically switch off.
The cooking position cannot be adjusted.	Only 2 cooking positions can be in operation on each side of the cooktop. An item of cookware in the centre of the cooktop occupies one cooking position on each side of the cooktop. You can only set one other cooking position for each side of the cooktop. The cookware may not be suitable for induction cooking.
The cooking position settings are not transferred when the cookware is moved.	Move the cooking container more slowly over the cooktop or use the transfer function.
The cooktop responds unusually or can no longer be operated correctly.	Disconnect the appliance from the electric supply by switching the circuit breaker to the off position for 15 seconds.

Demo mode

If the ⊘ symbol appears in the display, the Demo Mode is activated. The appliance does not heat up. Disconnect the appliance from the electric supply. Wait a few seconds and reconnect it. Then switch off the Demo Mode in the settings menu within the first 3 minutes.

Info button

With the Info button, you can request important additional information on the function currently being used. To call up the information, touch the ***i*** display area. The information appears. To close the Information, touch Back.


INFORMATION
To set the power level, touch the numbers and slide your finger left or right. You can use the COOK TIME button to enable the cooking position to switch off automatically.
13:46
BACK

Normal operating noise of the cooktop

Induction technology is based on the generation of electromagnetic fields. These allow heat to be generated directly on the base of the cookware. Pots or pans can cause different noises or vibrations depending on the manufacturing method. These noises are described as follows:

Deep buzzing (as from a transformer)

This noise occurs when cooking on higher power levels. It is due to the volume of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise stops or reduces when the power level is reduced.

Low whistling

This noise occurs if the cooking container is empty. It stops when water or food is placed in the container.

Crackling

This noise occurs with cookware made of different multilayer materials. It occurs because of vibrations at the areas at which the different materials contact each other. The noise occurs on the cookware and can vary according to the volume and preparation method of the food.

Loud whistling

This noise occurs for cookware made of different multilayer materials if they are also used on the maximum power level and on two cooking positions at the same time. The noise stops or reduces when the power level is reduced.

Fan noises

For correct operation of the electronic system, the cooktop temperature must be regulated. To do this, the cooktop is equipped with a cooling fan which is operated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan can also continue to run when the appliance is switched off, if the temperature measured after switching the cooktop off is still too hot.

The above-mentioned noises are a normal part of induction technology and should not be considered as a defect.

Technical service

Contact our Technical Service Department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

E number and FD number:

When you contact our service, please have the Model(E) number and the FD number for your appliance available. You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet..

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador Built-in Oven sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Thermador reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twenty-four (24) months from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Table de Matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 24
Sécurité-incendie 24
Sécurité de cuisson 24
Prévention des brûlures 25
Sécurité des enfants 25
Consignes en matière de nettoyage 25
Sécurité pour la batterie de cuisine 25
Installation et entretien corrects 26
Perturbations électromagnétiques 26
Ventilateur de refroidissement 26
Éléments qui peuvent endommager l'appareil 27
La cuisson par induction 27
Avantages 27
Ustensiles de cuisson 27
Se familiariser avec votre appareil 28
Table de cuisson 28
Écran tactile 28
Affichage des positions de cuisson 28
Fonction de défilement 29
Indicateur de chaleur résiduelle 29
Réglage de la table de cuisson 30
Activer et désactiver la table de cuisson 30
Mode veille 30
Régler une position de cuisson 30
Tableau des réglages 31
Fonction de surcharge 32
Restrictions concernant l'utilisation de la fonction de surcharge 32
Activer et désactiver la fonction de surcharge 32
Durée de cuisson 32
Régler la durée de cuisson 32
Lorsque la durée de cuisson est écoulée 33
Arrêt de sécurité 33
Réglages des transferts 33
Lever et maintenir 33
Fonction de transfert 34
Horloge 34
Réglage de l'horloge 34
Verrouillage de nettoyage 34
Verrouillage du panneau de commande 35
Activer et désactiver le verrouillage du panneau 35
Minuterie 35
Programmation de la Minuterie 35
Lorsque la minuterie est écoulée 35
Réglages 36
Modifier les réglages 37
Calibrage de l'affichage 37
Régler la luminosité de l'écran 37
Entretien et nettoyage 38
Vitrocéramique 38
Surface de la table de cuisson 38
Résoudre les défaillances 38
Notes et trucs, avertissements et messages d'erreur 38
Conseils 39
Mode de démonstration 40
Bouton d'information 40
Bruit de fonctionnement normal de la table de cuisson 40
Service technique 41
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE 41
Couverture de la garantie 41
Durée de la garantie 41
Réparation ou remplacement comme solution exclusive 41
Produit hors garantie 42
Exclusions à la garantie 42

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Sécurité-incendie

Ne pas laisser des matières telles que le papier aluminium, le plastique, le papier ou le tissu entrer en contact avec un brûleur ou une grille chaude. Ne laissez pas les poêles sécher au feu.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

a. Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.

b. Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilée, steak au poivre flambé).

c. Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.

d. Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

a. ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.

b. NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.

c. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.

d. Utiliser un extincteur uniquement si :
- Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
- L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
- Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer desblessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaceschaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilée, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BRÛLURES

Après chaque utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du bouton de réglage. N'attendez pas que la zone de cuisson s'éteigne automatiquement parce qu'il n'y a plus de récipient de cuisson sur la zone.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe auxparents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au–dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate.
L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson en céramique.

Tourner toujours les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d' ignition de matériaux inammables, de déversements et de brûlures.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter tout mise en circuit accidentelle.

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

RISQUE ÉMANANT DE PERTURBATIONS ÉLECTROMAGNÉTIQUES

La table de cuisson à induction peut générer des perturbations électromagnétiques. Les implants ou appareillages électroniques (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline ou prothèses auditives) peuvent être affectés. Il est interdit aux porteurs d'implants ou appareillages électroniques de s'approcher de la table de cuisson à induction.

Cet appareil électroménager produit et utilise de l'énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé correctement, conformément aux directives du fabricant, il peut causer des interférences à la réception radio et de télévision. Des tests par type ont été exécutés et ils se sont révélés être conformes aux limites des équipements ISM en vertu de la partie 18 des règlements du FCC, conçu pour procurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle. Nous ne pouvons cependant pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Allumez et éteignez l'appareil électroménager pour déterminer s'il est la cause des interférences. Effectuez la directive suivante pour tenter de corriger les interférences : - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur. Le fabricant n'est pas responsable de toutes interférences radio ou de télévision causées par une modification non autorisée apportée à cette surface de cuisson. Il incombe de la responsabilité de l'utilisateur de corriger ces interférences.

Cet appareil est conforme aux normes en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique.

Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un tiroir, il ne doit y avoir aucun objet ou papier à l'intérieur du tiroir. Ces derniers pourraient être aspirés et nuire au refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

Il doit y avoir une distance minimale de ¾" (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

- **Égratignures sur les surfaces en céramique :** les dessous rugueux des ustensiles de cuisine peuvent endommager la céramique.
- **Sel, sucre et sable :** le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la céramique. N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail ou comme endroit pour déposer des objets.
- **Ustensiles de cuisine surchauffés :** évitez de faire chauffer des ustensiles vides.
- **Ustensiles de cuisine chauds :** placez les casseroles et les chaudrons chauds sur la zone d'opération ou sur les rebords. Cela peut causer des dommages.
- **Objets durs ou coupants :** des objets durs ou coupants qui tombent sur la plaque chauffante peuvent l'endommager.
- **Plats qui débordent :** du sucre ou des produits sucrés peuvent endommager la plaque chauffante. Enlevez immédiatement ces produits avec un grattoir en verre.
- **Aluminium et plastique :** le papier d'aluminium et les plats en plastiques vont fondre sur des plaques chauffantes en fonction. Le papier protecteur pour les fours ne convient pas à votre table de cuisson.
- **Nettoyants non appropriés : une décoloration métallique et chatoyante de la céramique peut être causée par l'utilisation de nettoyants non appropriés ou de l'abrasion des ustensiles de cuisine.**

La cuisson par induction

Avantages

En cuisson par induction, la chaleur est générée directement dans le fond de l'ustensile de cuisson. Les avantages de cette méthode sont nombreux :

- **gain de temps à la cuisson :** l'ustensile de cuisson est chauffé directement,
- **économie d'énergie,**
- **entretien et nettoyage plus faciles :** les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement,
- **apport contrôlé de chaleur et sécurité :** l'induction produit l'apport de chaleur et l'interrompt après chaque action de commande. Le chauffage s'interrompt lorsque vous enlevez l'ustensile du foyer même si ce dernier est encore allumé.

Ustensiles de cuisson

Ustensile de cuisson approprié

Utilisez seulement des ustensiles ferromagnétiques en acier émaillé ou fonte ou des ustensiles spéciaux pour l'induction, en acier inoxydable.

Ustensiles de cuisine inappropriés

N'utilisez pas des ustensiles de cuisine fabriqués en acier inoxydable conventionnel, en verre, en céramique, en cuivre ou en aluminium.

Contrôle de l'ustensile de cuisson

Les casseroles et poêles sont adaptées si leur fond attire un aimant. Généralement, les fabricants de casseroles indiquent si leurs produits sont compatibles avec le mode de cuisson par induction.

Fond des ustensiles

La nature du fond des ustensiles de cuisson peut influer sur le résultat. Le matériau du fond des ustensiles doit répartir la chaleur de manière régulière. Par exemple, les fonds sandwich en acier inoxydable conviennent bien.

Récipients de cuisson vides ou ustensile de cuisson à fond mince

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Ne faites pas chauffer de récipients de cuisson vides, ni d'ustensiles de cuisson à fond mince. Un récipient de cuisson vide peut chauffer tellement vite que la coupure de sécurité ne pourra pas réagir à temps et que la température atteinte risque d'être très élevée. Le fond du récipient peut fondre et endommager la vitrocéramique de la table. Ne touchez pas au récipient de cuisson brûlant et éteignez le foyer. Si la table de cuisson ne fonctionne pas après refroidissement du foyer, appelez le service après-vente.

Détection des casseroles

La position, la taille et la forme des ustensiles de cuisine sont détectées automatiquement par votre table de cuisson. Les ustensiles d'un diamètre allant de 3" (80mm) à 13¼" (340mm) sont acceptés.

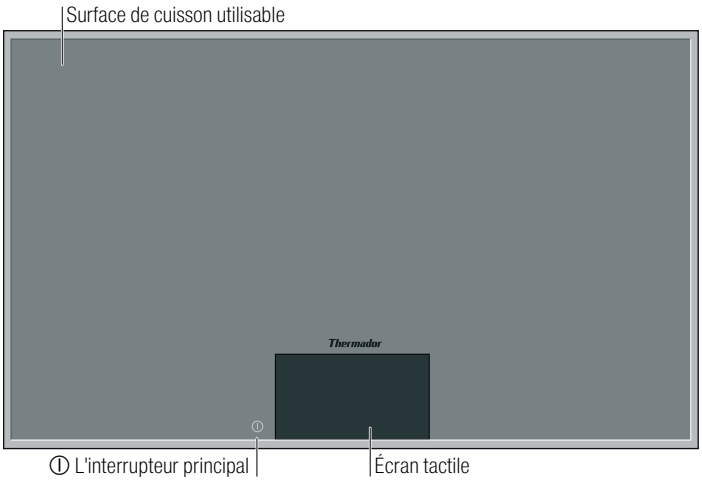
Remarque : Les indicateurs de la position de cuisson affichés peuvent varier de la taille ou de la forme réelle de votre ustensile. Cela est tout à fait normal et n'affecte en rien l'opération normale de la table de cuisson.

Se familiariser avec votre appareil

Table de cuisson

La table de cuisson comprend une induction sur toute sa surface. Vous pouvez placer des ustensiles de cuisine à n'importe quel endroit sur toute la surface de cuisson. La position, la taille et la forme des ustensiles de cuisine sont détectées automatiquement.

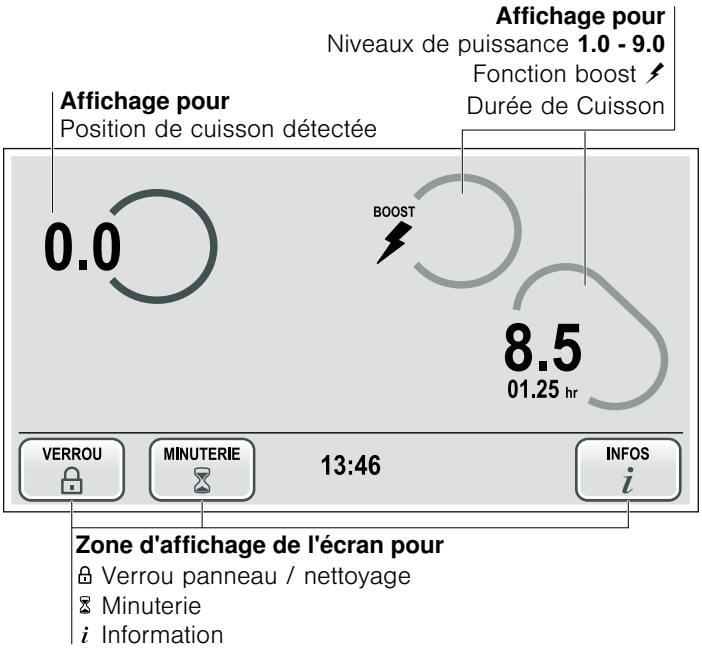
Remarque : Seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément de chaque côté de la table de cuisson.



Écran tactile

L'écran tactile peut être employé facilement avec vos doigts. Activez la fonction de votre choix en touchant brièvement la zone d'affichage correspondante ou les zones à l'écran.

Remarque : La fonction en question est activée seulement lorsque vous retirez votre doigt.



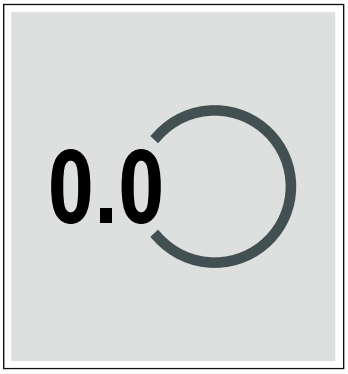
⚠ ATTENTION

Ne placez jamais un ustensile de cuisine chaud sur une zone d'affichage de l'écran tactile. Ceci pourrait faire surchauffer les composantes électroniques.

Remarque : Assurez-vous que l'écran demeure toujours sec. L'humidité nuit au bon fonctionnement de l'écran tactile.

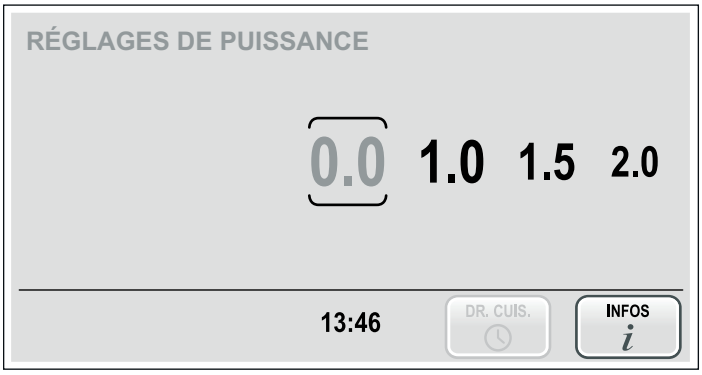
Affichage des positions de cuisson

Position de cuisson détectée



La position de cuisson affichée a été détectée. Pour choisir la position de cuisson, touchez les nombres.

Position de cuisson choisie

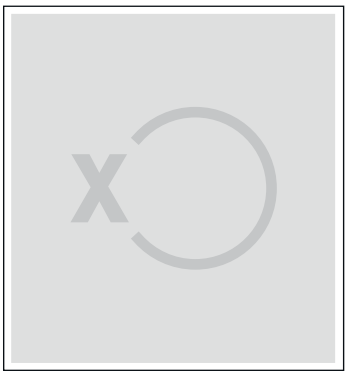


La position de cuisson affichée a été choisie. Vous pouvez maintenant régler le niveau de puissance.

Position de cuisson activée

La position de cuisson affichée a été activée. Le réglage du niveau de puissance s'allume à l'écran.

Autres affichages



La position de cuisson affichée ne peut pas être réglée.

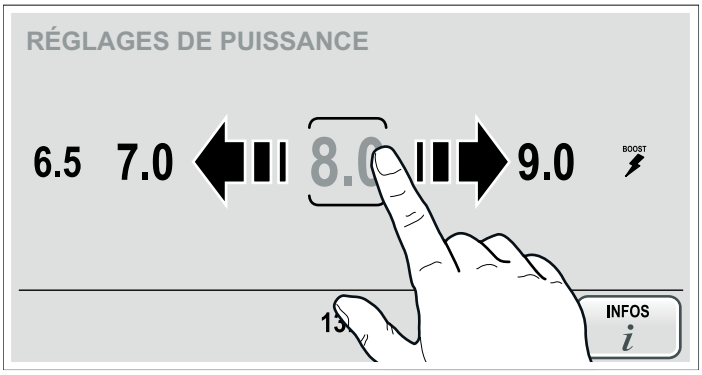
Les causes possibles sont :

- Seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément de chaque côté de la table de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine ne sont pas appropriés pour l'induction.

Fonction de défilement

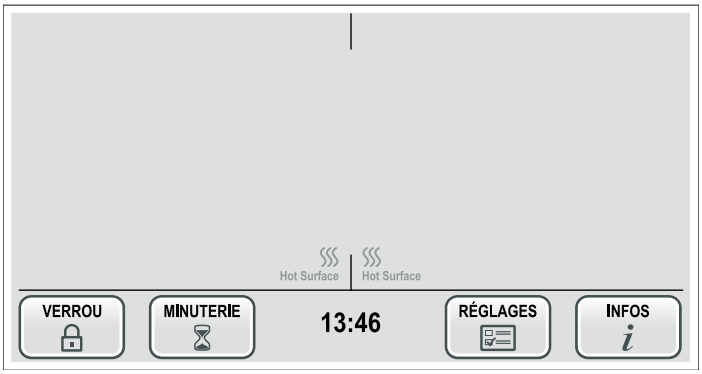
Avec la fonction de défilement, vous pouvez ajuster les différentes valeurs comme les niveaux de puissance, la durée de cuisson ou la minuterie et plusieurs autres réglages du menu des réglages.

Choisissez d'abord la valeur à ajuster. Touchez ensuite l'écran et faites glisser votre doigt vers la gauche ou la droite.



Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chacun de ses côtés et qui indique les positions de cuisson qui sont encore chaudes. Ne touchez pas les positions de cuisson ou le côté de la table de cuisson affichant cet indicateur. Même si la table de cuisson est désactivée, le symbole ⦚ demeurera allumé tant que les positions de cuisson sont chaudes.



Réglage de la table de cuisson

Ce chapitre vous explique comment régler les foyers. Vous trouverez dans le tableau de réglage les niveaux de puissance et durées de cuisson pour différents aliments.

Activer et désactiver la table de cuisson

Utilisez l'interrupteur d'alimentation principal pour allumer ou éteindre le four.

Pour activer l'appareil : touchez le symbole ⏻ . L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal s'allumera. Après une courte période d'activation, la table de cuisson sera prête à être utilisée.

Pour désactiver l'appareil : touchez le symbole ⏻. L'indicateur à l'écran s'éteindra. Toutes les positions de cuisson seront désactivées. Le mode veille sera ensuite activé. Consultez la section *mode veille*.

L'indicateur de chaleur demeurera allumé jusqu'à ce que les positions de cuisson soient suffisamment refroidies.

Remarque : La table de cuisson s'éteindra automatiquement si toutes les positions de cuisson ont été désactivées pendant plus de 60 secondes et que vous ne modifiez aucun réglage sur l'écran tactile.

Mode veille

Lorsque vous désactivez la table de cuisson, le mode veille est activé pour une période déterminée. Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal clignotera. La table de cuisson s'éteindra complètement après la période en mode veille. Dans le mode veille, vous pouvez réactiver l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal. L'appareil sera immédiatement prêt à être utilisé.

Remarque : Pour découvrir comment modifier la durée du mode veille, consultez la section *Réglages*.

Régler une position de cuisson

Utilisez la fonction de défilement pour choisir le niveau de puissance désiré.

Niveau de puissance	1.0 = niveau minimal
Niveau de puissance	9.0 = niveau maximal

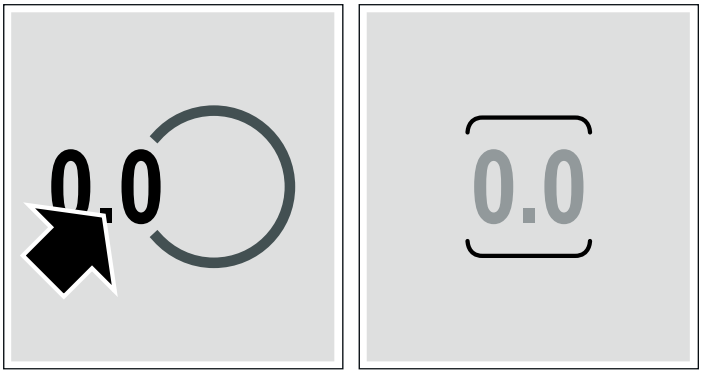
Chaque niveau de puissance comprend un niveau intermédiaire qui est identifié par x.5.

Remarque : Pour découvrir comment désactiver les niveaux intermédiaires, consultez le chapitre *Menu d'options*.

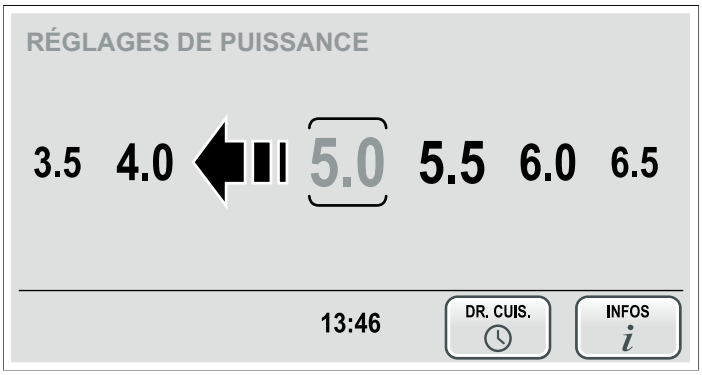
Réglage du niveau de puissance

La table de cuisson doit être activée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.
2. Touchez le symbole de la position de cuisson. L'écran des réglages de puissance apparaîtra sur l'affichage.



3. Dans les 4 secondes qui suivent, glissez votre doigt vers la gauche pour choisir le niveau de puissance désiré.



Désactiver la position de cuisson

À l'écran des réglages de puissance, glissez votre doigt vers **0.0**. La position de cuisson sera désactivée et apparaîtra comme une position de cuisson détectée après environ 4 secondes.

Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

Remarque : Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1.0 - 2.0
beurre	1.0 - 2.0
Chauffer	
légumes congelés (par ex., épinard)	1.0 - 2.0
bouillon	7.0 - 8.0
soupe épaisse	1.5 - 2.5
lait**	1.0 - 2.0
Mijoter	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4.0 - 5.0
sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
braisé	4.0 - 5.0
poisson**	4.0 - 5.0
Cuisson	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2.0 - 3.0
pommes de terre avec leur pelure bouillies avec 1 ou 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
pommes de terre bouillies avec 1 ou 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
légume frais avec 1 ou 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
légume congelés avec 1 ou 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
pâtes (pasta (2 à 4 litres d'eau)*	6.0 - 7.0
pouding**	1.0 - 2.0
céréales	2.0 - 3.0
Frire	
côtelette de porc	5.5 - 6.5
poitrine de poulet	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
oeufs	5.0 - 6.0
poisson	5.0 - 6.0
crêpes	6.0 - 7.0
Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes (0,5 lb) par portion)	8.0 - 9.0
autre comme les beignes (225 grammes (0,5 lb) par portion)	4.5 - 5.5

* cuisson progressive sans couvercle

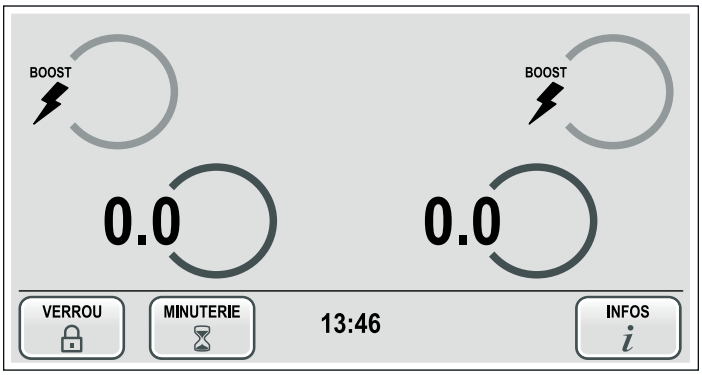
** sans couvercle

Fonction de surcharge

Grâce à cette fonction, votre nourriture est réchauffée encore plus rapidement qu'au niveau de puissance **9,0**. La fonction de surcharge augmente temporairement la puissance maximale de la position de cuisson sélectionnée.

Restrictions concernant l'utilisation de la fonction de surcharge

Vous pouvez activer la fonction de surcharge une fois sur la moitié gauche et droite de la table de cuisson. Si une deuxième position de cuisson est activée ou déjà en fonction, la fonction de surcharge ne sera pas disponible ou sera désactivée pour que la position de cuisson revienne au niveau de puissance **9.0**.



Activer et désactiver la fonction de surcharge

La position de cuisson doit être choisie.

Pour activer la fonction : À l'écran des réglages de puissance, glissez votre doigt vers la gauche jusqu'à ce que ⚡ apparaisse à l'écran. La fonction a été activée.

Pour désactiver la fonction : Glissez votre doigt vers la gauche pour choisir un autre niveau de puissance. La fonction de surcharge est désactivée. Pour désactiver complètement la position de cuisson, glissez votre doigt vers la gauche jusqu'à ce que **0.0** apparaisse à l'écran.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction de surcharge peut être désactivée automatiquement pour protéger les composantes électroniques de la table de cuisson d'une surchauffe.

Durée de cuisson

Grâce à la durée de cuisson, vous pouvez désactiver automatiquement une position de cuisson après une durée de cuisson choisi.

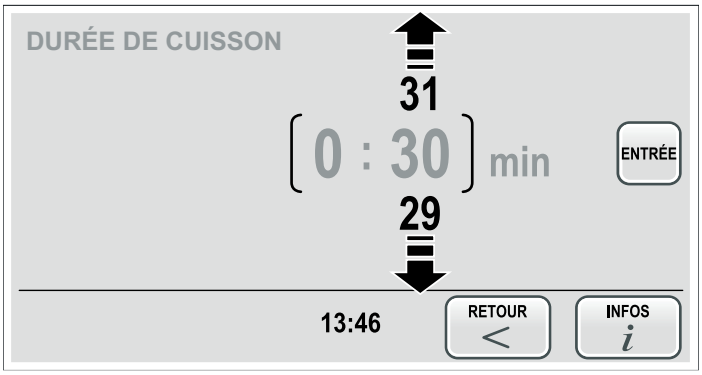
⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance, même si vous avez réglé une durée de cuisson. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette fonction ne devrait pas être utilisée pour des durées prolongées, surtout à des températures élevées.
- Assurez-vous d'éteindre la table de cuisson après chaque utilisation.

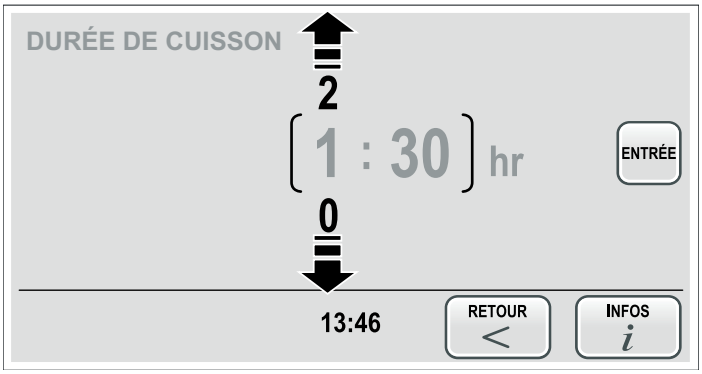
Régler la durée de cuisson

La position de cuisson et un niveau de puissance doivent être réglés.

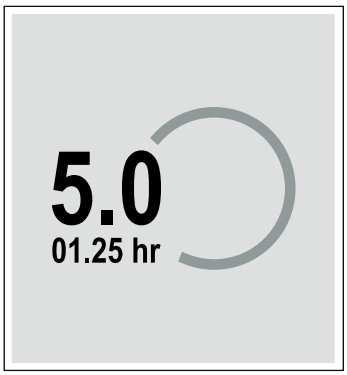
1. À l'écran des réglages de puissance, touchez le symbole de la durée de cuisson ⏲. L'écran de la durée de cuisson apparaîtra.
2. Glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour régler la durée de cuisson désirée en minutes.



3. Pour régler les heures, glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour régler la durée de cuisson désirée en heures.



4. Touchez **ENTRÉE**. La durée de cuisson est maintenant appliquée à la position de cuisson et le temps commencera à s'écouler.



Lorsque la durée de cuisson est écoulée

Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la position de cuisson se désactivera. Vous entendrez un signal sonore. **0:00** et le niveau de puissance **0.0** s'illumineront à l'écran de la position de cuisson.

Remarque : Vous pouvez régler une durée de cuisson allant jusqu'à 9 heures et 59 minutes. En fonction du niveau de puissance choisir, la position de cuisson pourrait se désactiver avant la fin de la durée de cuisson. Consultez la section *arrêt de sécurité*.

Pour corriger la durée de cuisson : touchez le temps restant sur l'affichage de la position de cuisson et choisissez une nouvelle durée de cuisson. Pour appliquer la nouvelle durée de cuisson, touchez **ENTRÉE**.

Pour effacer la durée de cuisson : touchez le temps restant sur l'affichage de la position de cuisson et réglez le temps à 0:00. Touchez **ENTRÉE**.

Arrêt de sécurité

Si une position de cuisson est utilisée pendant une longue période sans qu'aucun réglage ne soit modifié, l'arrêt de sécurité s'activera automatiquement.

La position de cuisson se désactivera. Un message d'information apparaîtra à l'écran. Touchez le symbole > pour continuer. Vous pourrez alors modifier les réglages.

Le moment de l'activation de l'arrêt de sécurité dépend du niveau de puissance qui a été réglé. Pour de plus amples renseignements, consultez la section *Résoudre les défaillances*.

Réglages des transferts

Lever et maintenir

Lorsque vous soulevez ou déplacez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson, tous les réglages sont sauvegardés automatiquement pendant une courte période (10 à 90 secondes). La position de cuisson ne chauffe pas.

Remarque : Pendant toute la durée de la fonction Lever et maintenir, vous pouvez modifier les réglages de la position de cuisson (à l'exception de la fonction de surcharge et de la minuterie).

Replacez les ustensiles de cuisine sur la même position au cours de la durée du mode Lever et maintenir. Les réglages seront automatiquement transférés et la position de cuisson se réchauffera de nouveau.

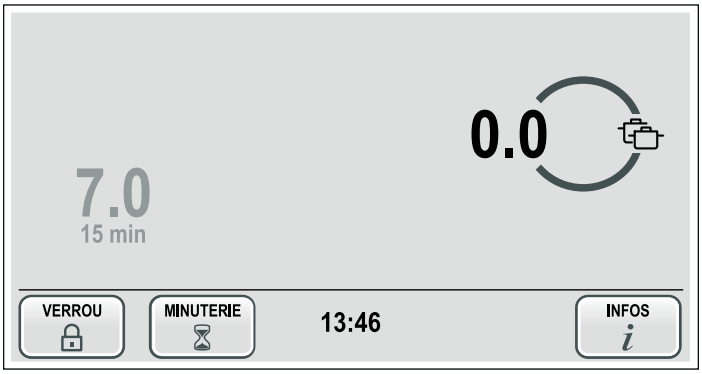
Remarques

- Si la position de l'ustensile diffère grandement de sa position originale, utilisez la fonction de transfert.
- Pour découvrir comment modifier la durée du mode Lever et maintenir, consultez la section *Réglages*.

Fonction de transfert

Grâce à cette fonction, vous pouvez transférer tous les réglages d'une position de cuisson à l'autre.

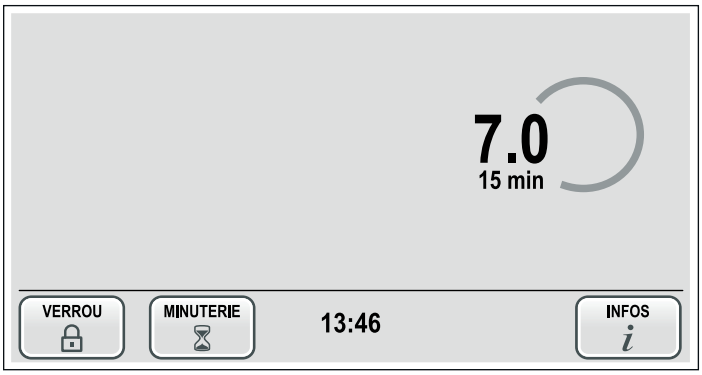
1. Placez les ustensiles de cuisine sur une autre position de la surface de cuisson au cours de la durée du mode Lever et maintenir. La nouvelle position de cuisson sera automatiquement détectée.



Remarque : La fonction de transfert ne sera plus disponible si :

- vous changez un réglage dans le processus (à l'exception d'une position de cuisson avec la fonction Lever et maintenir)
- vous déplacez de nouveau l'ustensile de cuisine

2. Touchez le symbole . Les réglages ont été transférés.



Remarque : Si ce symbole apparaît sur l'écran de la position de cuisson, cela signifie que les réglages n'ont pas pu être transférés complètement. Soulevez l'ustensile de cuisine et placez-le sur la surface de cuisson. Choisissez de nouveau les réglages pour la position de cuisson.

Horloge

Réglage de l'horloge

La table de cuisson doit être activée.

1. Touchez le symbol . Le menu des réglages s'affichera.
2. Touchez le symbole de l'Horloge . Le format et le réglage de l'horloge seront affichés à l'écran.
3. Choisissez le format de l'horloge. Réglez l'horloge en choisissant les minutes ou les heures, et en glissant vers le haut ou le bas.
4. Touchez **ENTRÉE**. L'horloge est réglée.

Verrouillage de nettoyage

Si vous frottez l'écran lorsque la table de cuisson est activée, vous pourriez modifier les réglages. Pour prévenir une telle situation, votre table de cuisson dispose d'un verrouillage de nettoyage.

Activer : touchez le symbole verrouillage . À l'écran de verrouillage, touchez le symbole Verrouillage de nettoyage . L'écran sera verrouillé pendant 20 secondes. La durée sera affichée à l'écran. Vous pouvez maintenant frotter l'écran sans modifier les réglages.

Désactiver : pour désactiver prématurément le verrouillage de l'écran, afin la fin de la période, touchez le symbole de déverrouillage et « **CONTINUER** » la surface d'affichage.

Remarque : L'interrupteur principal n'est pas inclus dans le verrouillage de l'écran. Vous pouvez donc désactiver la table de cuisson à tout moment.

Verrouillage du panneau de commande

Le verrouillage du panneau de commande permet d'éviter que les enfants puissent modifier les réglages de la table de cuisson.

Remarque : Le verrouillage du panneau ne peut pas être activé lorsqu'une position de cuisson est active.

Activer et désactiver le verrouillage du panneau

La table de cuisson doit être activée.

Pour activer la fonction : touchez le symbole du cadenas, à l'écran de verrouillage, touchez le symbole du verrouillage de panneau. La table de cuisson est verrouillée.

Pour désactiver la fonction : touchez le symbole de déverrouillage et « **CONTINUER** » le surface d'affichage. La table de cuisson est déverrouillée.

Remarque : Plusieurs réglages différents sont offerts pour le verrouillage pour les enfants (automatique, manuel, désactivé). Pour découvrir comment modifier ces réglages, consultez la section *Réglages*.

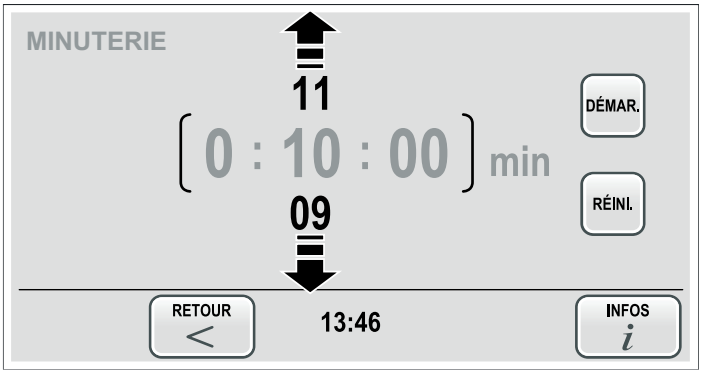
Minuterie

Avec la Minuterie, vous pouvez régler un temps allant jusqu'à 9 heures, 59 minutes et 59 secondes. Cette fonction est indépendante des fonctions de cuisson de la table de cuisson.

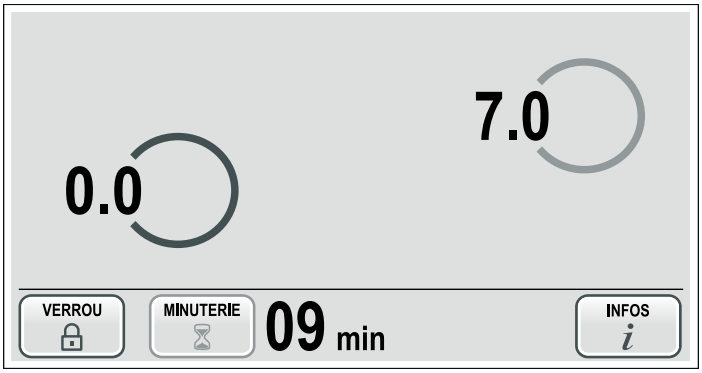
Cette fonction n'éteint pas automatiquement une position de cuisson.

Programmation de la Minuterie

1. Touchez le symbole . **0 : 00 : 00** apparaîtra à l'écran.
2. Glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour régler le temps de votre choix en minutes.



3. Choisissez les heures et les secondes. Glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour régler le temps de votre choix.
4. Touchez **DÉMARRER**. Le compte à rebours de la durée de cuisson devient actif à l'écran.



Lorsque la minuterie est écoulée

Un signal sonore retentira lorsque le temps est écoulé. « **00 sec** » et « **ANNULER LA MINUTERIE** » apparaîtront à l'écran. Touchez « **ANNULER LA MINUTERIE** » pour désactiver complètement la minuterie.

Pour corriger la minuterie : touchez le temps restant et réglez de nouveau la minuterie. Touchez sur **DÉMARRER** pour appliquer le temps choisi.

Pour effacer la minuterie : touchez le temps restant , touchez **RÉINITIALISER** puis touchez **RETOUR**.

Réglages

Votre appareil comprend divers réglages par défaut. Vous pouvez modifier ces réglages par défaut en fonction de vos besoins.

Remarque : Le menu des réglages ne peut pas être activé lorsqu'une position de cuisson est active.

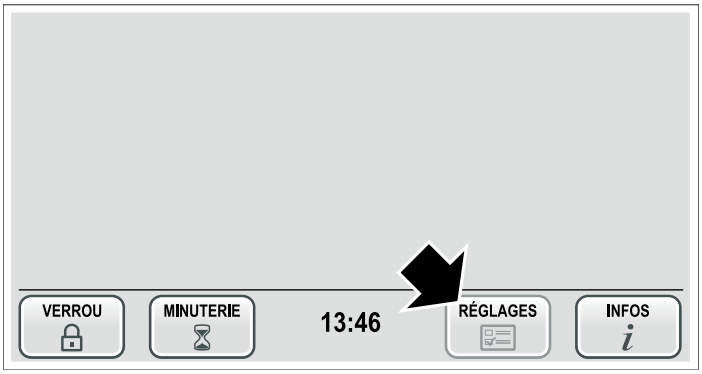
Réglage	Description / Options
AFFICHAGE	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran et calibrer l'écran. Le calibrage optimise la réactivité de l'écran au touché avec le doigt. • Luminosité (moyenne*) • Calibration
HORLOGE	Vous pouvez régler l'horloge et choisir un format d'affichage du temps. • Affichage de 12 heures* • Affichage de 24 heures • Horloge
SON	Vous pouvez activer et désactiver les signaux sonores de l'appareil. • Signaux sonores activés* • Seulement les signaux d'erreur activés • Signaux sonores désactivés
LEVER ET MAINTENIR	Vous pouvez régler la durée de la mémoire courte durée. Dès qu'un récipient est soulevé ou déplacé, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pendant ce temps. 10 à 90 secondes (30 secondes*)
MODE DE DÉMONSTRATION	Pour des démonstrations vous pouvez utiliser l'appareil sans fonction de chauffe. Réglez le mode démo dans les 3 premières minutes après la mise en service. • Désactivé* • Activé
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson et empêcher que des enfants l'allument. • Manuel* - Le verrouillage du panneau doit toujours être activé ou désactivé manuellement • Automatique - Le verrouillage du panneau est toujours activé automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson • Désactivé - Le verrouillage du panneau n'est pas activé
NIVEAUX DE PUISSANCE	Vous pouvez choisir entre 9 ou 17 niveaux de puissance. En cas de 17 niveaux, vous pouvez choisir en plus des niveaux intermédiaires pour un réglage plus précis. • 17 niveaux de puissance • 9 niveaux de puissance
LANGUE	Vous pouvez choisir parmi ces langues : • Anglais* • Français
VEILLE	Vous pouvez régler la durée du mode veille. Après la durée réglée, l'appareil s'éteint complètement. En mode veille, l'appareil est immédiatement opérationnel. 0,5 à 72 heures (1 heure*)
TOUT RÉINITIALISER	Vous pouvez réinitialiser tous les réglages pour obtenir les réglages par défaut.

* Réglages par défaut

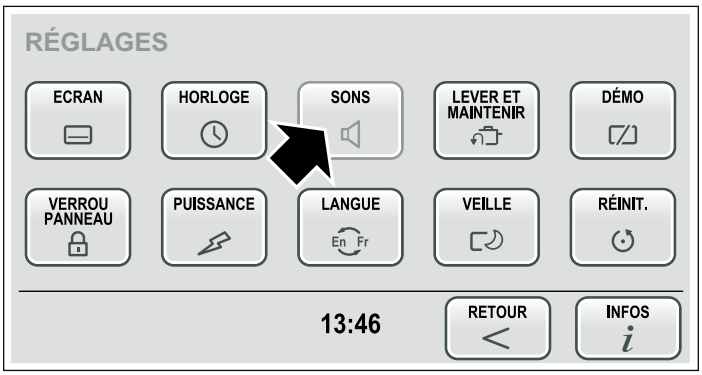
Modifier les réglages

La table de cuisson doit être activée.

1. Touchez le symbole des réglages . Le menu des réglages s'affichera.



2. Touchez la zone d'affichage du réglage à modifier.



3. Choisissez la valeur ou l'option de votre choix.

4. Touchez le symbole **ENTRÉE**. Le réglage a été sauvegardé.

Calibrage de l'affichage

Avec cette fonction, vous pouvez optimiser la réceptivité de l'écran au toucher.

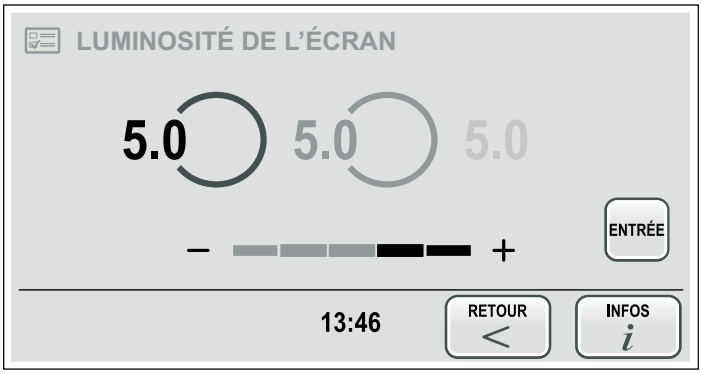
Remarque : L'écran tactile est déjà précalibré par défaut. Toutefois, un recalibrage pourrait être nécessaire pour améliorer la précision des fonctions activées sur l'écran tactile.

1. Touchez le symbole des réglages . Le menu des réglages s'affichera.
2. Touchez le symbole de l'écran . **LUMINOSITÉ** et **CALIBRAGE** apparaîtront sur l'écran.
3. Touchez **CALIBRAGE**.
4. Suivez ensuite les instructions à l'écran pour calibrer l'écran tactile.

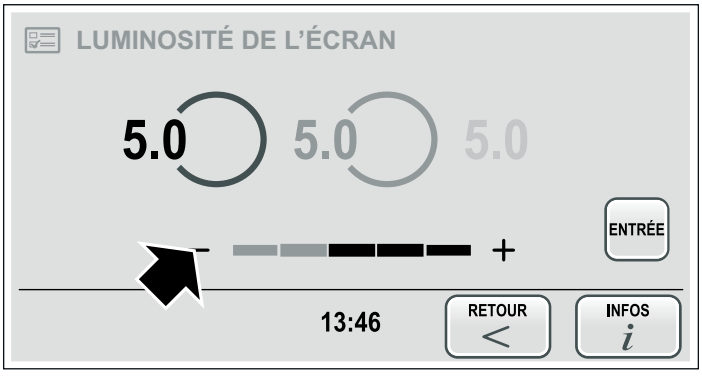
Régler la luminosité de l'écran

Grâce à cette option, vous pouvez modifier la luminosité de l'écran tactile.

1. Touchez le symbole des réglages . Le menu des réglages s'affichera.
2. Touchez le symbole de l'écran . **LUMINOSITÉ** et **CALIBRAGE** apparaîtront sur l'écran.
3. Touchez **LUMINOSITÉ**. L'affichage pour régler la luminosité apparaîtra.



4. Touchez le symbole **+** ou **–** pour choisir la luminosité désirée.



5. Touchez **ENTRÉE**. Le réglage a été sauvegardé.

Entretien et nettoyage

L'information contenue dans cette section vous procure des conseils sur les meilleures façons d'entretenir votre table de cuisson. Des nettoyants appropriés peuvent être achetés auprès du service après-vente ou sur notre magasin en ligne.

Vitrocéramique

L'information contenue dans cette section vous procure des conseils sur les meilleures façons d'entretenir votre table de cuisson. Des nettoyants appropriés peuvent être achetés auprès du service après-vente ou sur notre magasin en ligne.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que les dégâts s'incrustent dans la céramique.

Nettoyez la table de cuisson une fois qu'elle est bien refroidie.

Utilisez uniquement des nettoyants appropriés pour la céramique. Suivez les instructions de nettoyage de l'emballage.

Ne jamais utiliser les nettoyants suivants :

- Liquide de nettoyage non dilué
- Détergent conçu pour les lave-vaisselles
- Nettoyants abrasifs
- Nettoyants puissants comme les vaporisateurs pour four ou les détachants
- Éponges abrasives
- Nettoyants à haute pression ou nettoyants à jet de vapeur

Les dépôts de poussière tenaces peuvent être enlevés plus facilement avec un grattoir en verre (qui n'est pas inclus avec cet appareil), en vente chez les détaillants. Veuillez suivre les instructions du fabricant.

Vous pouvez également vous procurer un grattoir en verre approprié par le biais de notre service après-vente ou sur notre magasin en ligne.

Surface de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Utilisez seulement de l'eau savonneuse tiède.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou puissants.
- N'utilisez pas un grattoir en verre.

Résoudre les défaillances

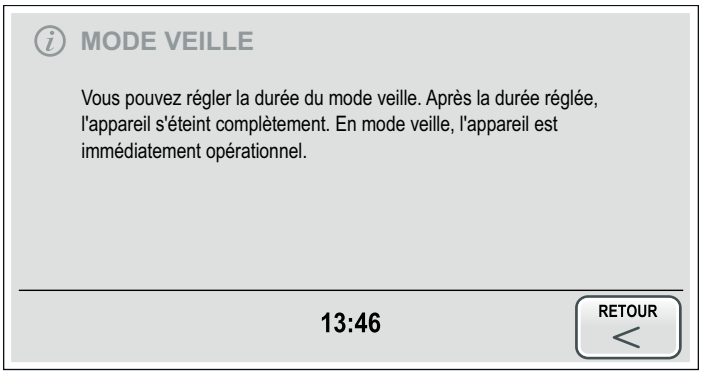
Les problèmes ont souvent des causes très simples. Veuillez lire les notes et les trucs suivants avant de contacter le service après-vente.

Notes et trucs, avertissements et messages d'erreur

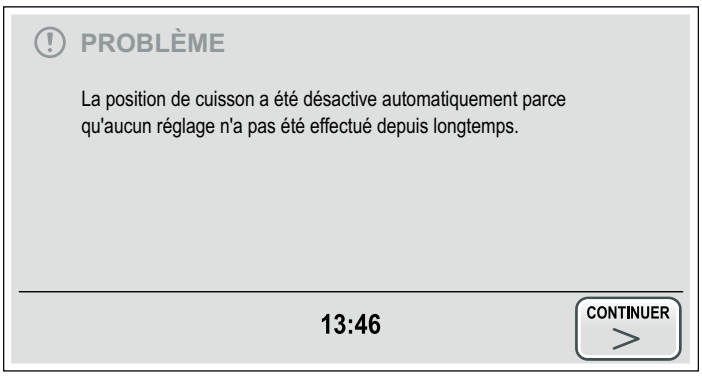
Si un problème survient, des notes, des avertissements ou des messages d'erreur s'afficheront automatiquement à l'écran.

Notes et trucs

Des notes sont affichées si la table de cuisson nécessite un changement des paramètres de cuisson actuels. L'utilisateur peut également afficher des notes au besoin. Consultez la section *bouton d'information*.

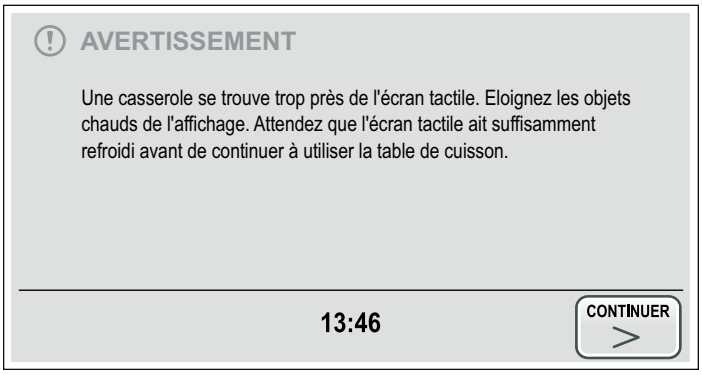

MODE VEILLE
Vous pouvez régler la durée du mode veille. Après la durée réglée, l'appareil s'éteint complètement. En mode veille, l'appareil est immédiatement opérationnel.
13:46
RETOUR

Pour fermer les notes, touchez **RETOUR** ou Poursuivre.


PROBLÈME
La position de cuisson a été désactive automatiquement parce qu'aucun réglage n'a pas été effectué depuis longtemps.
13:46
CONTINUER

Avertissements

Des avertissements sont affichés si une erreur se produit à l'intérieur de l'appareil qui vous permet seulement d'utiliser la table de cuisson avec certaines restrictions. Suivez les instructions affichées à l'écran et touchez **CONTINUER** pour fermer l'avertissement.


AVERTISSEMENT
Une casserole se trouve trop près de l'écran tactile. Eloignez les objets chauds de l'affichage. Attendez que l'écran tactile ait suffisamment refroidi avant de continuer à utiliser la table de cuisson.
13:46
CONTINUER

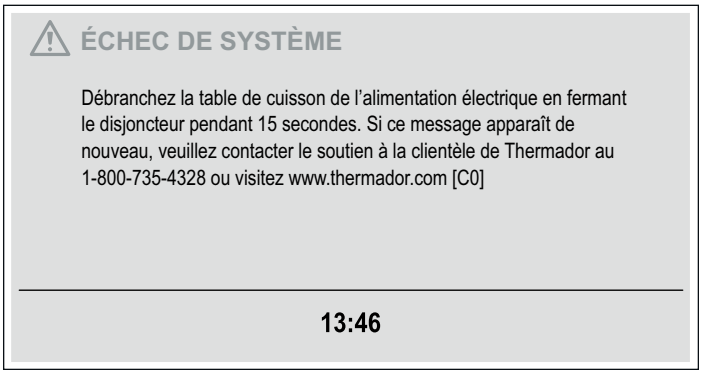
Remarque : Certains avertissements seront également accompagnés d'un code (par ex., [C3]).

Au besoin, veuillez spécifier le code d'erreur en contactant le service après-vente.

Messages d'erreur

Des messages d'erreur seront affichés si des erreurs ou des défaillances se produisent à l'intérieur de l'appareil qui peuvent vous empêcher d'utiliser la table de cuisson.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en désactivant le disjoncteur du circuit pendant 15 secondes. Si la situation se reproduit, communiquez avec le service après-vente.


ÉCHEC DE SYSTÈME
Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique en fermant le disjoncteur pendant 15 secondes. Si ce message apparaît de nouveau, veuillez contacter le soutien à la clientèle de Thermador au 1-800-735-4328 ou visitez www.thermador.com [C0]
13:46

Remarque : Certains messages d'erreur seront également accompagnés d'un code (par ex., [C0]).

Au besoin, veuillez spécifier le code d'erreur en contactant le service après-vente.

Conseils

Problème	Solution
La taille ou la forme de l'ustensile de cuisine ne s'affiche pas correctement sur l'écran tactile.	Les différences dans la façon dont les ustensiles de cuisine sont affichés sont normales et n'affectent en rien l'opération normale de la table de cuisson (tout particulièrement dans le cas des petits ustensiles de cuisine qui sont affichés comme une position de cuisson ronde). Deux positions de cuisson à proximité peuvent être affichées comme une seule position de cuisson. Redistribuez les ustensiles de cuisine. Ne placez jamais les ustensiles de cuisine à l'extérieur de la surface de cuisson utilisable.
La fonction de surcharge a été désactivée et ne peut pas être activée.	Vous pouvez activer la fonction de surcharge une fois sur la moitié gauche et droite de la table de cuisson. Si une deuxième position de cuisson est activée ou déjà en fonction, la fonction de surcharge ne sera pas disponible ou sera désactivée pour que la position de cuisson revienne au niveau de puissance **9.0**.
Un signal sonore retentira si un objet touche l'écran tactile.	Retirez l'objet et acceptez l'indicateur à l'écran. Vous pourrez ensuite réinitialiser la table de cuisson.
L'ustensile de cuisine n'est pas détecté.	L'ustensile excède les dimensions acceptées. Les ustensiles d'un diamètre allant de 3" (80mm) à 13¼" (340mm) sont appropriés. Il pourrait y avoir du liquide sous l'ustensile de cuisine. Assurez-vous que la base de l'ustensile est bien sèche. L'ustensile de cuisine pourrait ne pas être approprié pour l'induction.
La table de cuisson s'éteint automatiquement.	Si aucune position de cuisson n'est activée sur la table de cuisson et que vous ne modifiez aucun réglage pendant une certaine période, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.
La position de cuisson ne peut pas être ajustée.	Seulement 2 positions de cuisson peuvent être simultanément actives sur chaque côté de la table de cuisson. Un ustensile de cuisine au centre de la table de cuisson occupe une position de cuisson sur chaque côté de la table de cuisson. Vous pouvez seulement utiliser une autre position de cuisson sur chaque côté de la table de cuisson. L'ustensile de cuisine pourrait ne pas être approprié pour l'induction.

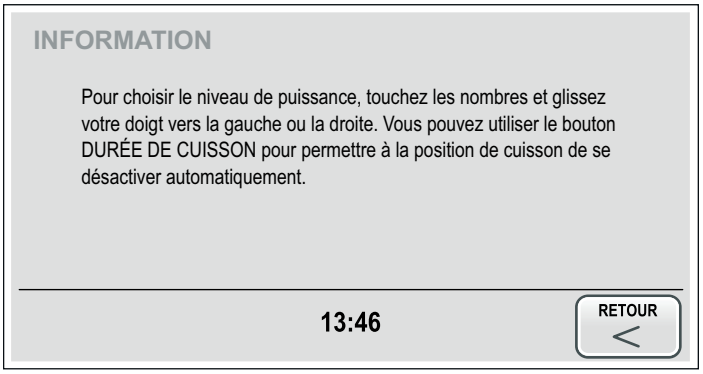
Problème	Solution
Les réglages de la position de cuisson ne sont pas transférés lorsque l'ustensile de cuisine est déplacé.	Déplacez le récipient de cuisson plus lentement sur la table de cuisson ou utilisez la fonction de transfert.
La table de cuisson réagit de façon étrange ou ne fonctionne pas correctement.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en désactivant le disjoncteur du circuit pendant 15 secondes.

Mode de démonstration

Si le symbole apparaît à l'écran, cela signifie que le mode de démonstration est activé. L'appareil ne s'allumera pas. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil. Désactivez ensuite le mode de démonstration dans le menu des réglages dans les 3 minutes suivant l'activation de l'appareil.

Bouton d'information

Avec le bouton d'information, vous pouvez obtenir des informations supplémentaires sur la fonction présentement utilisée. Pour afficher l'information, touchez la zone d'affichage ***i***. L'information s'affichera à l'écran. Pour fermer l'information, touchez Retour.


INFORMATION
Pour choisir le niveau de puissance, touchez les nombres et glissez votre doigt vers la gauche ou la droite. Vous pouvez utiliser le bouton DURÉE DE CUISSON pour permettre à la position de cuisson de se désactiver automatiquement.
13:46
RETOUR

Bruit de fonctionnement normal de la table de cuisson

La technologie de cuisson par induction est basée sur la création de champs électromagnétiques. Ils permettent de générer de la chaleur directement sur la base des ustensiles de cuisson. Les chaudrons et les casseroles peuvent causer des bruits ou des vibrations différentes en fonction de leur méthode de fabrication. Ces bruits sont décrits ci-dessous :

Bourdonnement intense (comme un transformateur)

Ce bruit se produit lorsque vous cuisinez à des niveaux de puissance élevés. Il est causé par le volume d'énergie transmis de la table de cuisson aux ustensiles de cuisine. Le bruit arrêtera ou s'estompera lorsque le niveau de puissance sera réduit.

Sifflement faible

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide. Il cesse lorsque de l'eau ou de la nourriture est placé dans le récipient.

Crépitements

Ce bruit se produit avec des ustensiles fabriqués de plusieurs matériaux multicouches. Il est provoqué par des vibrations aux endroits où les différents matériaux se touchent. Le bruit survient sur l'ustensile de cuisine et peuvent varier en fonction du volume et de la méthode de préparation de la nourriture.

Sifflement intense

Ce bruit se produit avec des ustensiles fabriqués de plusieurs matériaux multicouches utilisés au niveau de puissance maximal simultanément sur deux positions de cuisson. Le bruit arrêtera ou s'estompera lorsque le niveau de puissance sera réduit.

Bruits de ventilateur

Afin d'assurer un fonctionnement optimal du système électronique, la température de la table de cuisson doit être régulée. Pour y parvenir, la table de cuisson comprend un ventilateur de refroidissement qui fonctionne pour réduire et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer de fonctionner lorsque l'appareil est éteint si la température de la table de cuisson demeure trop élevée même après que l'appareil soit désactivé.

Les bruits mentionnés ci-dessus font partie de la technologie de cuisson par induction et ne devraient pas être considérés comme des défauts de fabrication.

Service technique

Si vous devez réparer l'appareil ménager, contactez notre département de service technique. Notre principal centre de service à la clientèle (voir la suite) sera ravi de vous référer à un centre près de votre domicile.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service à la clientèle, ayez à votre disposition le numéro de produit (E) et le numéro de fabrication (FD) de votre appareil ménager. Ces numéros figurent sur la plaque d'identification au bas de l'appareil ménager.

Des question ? Contactez-nous. Nous espérons recevoir de vos nouvelles très bientôt !

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux fours encastrés Thermador vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

Thermador se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont Thermador peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période vingt quatre (24) mois à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit. Les frais de main-d'oeuvre et d'expédition sont compris dans la couverture de base.

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, Thermador ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, Thermador recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; Thermador ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE.

Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de Thermador). Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

Thermador n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec lescodes et réglementations de construction et d'i ncendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, Thermador ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Contenido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES... 44
Seguridad para evitar incendios... 44
Seguridad al cocinar... 44
Prevención de quemaduras... 44
Seguridad de los niños... 45
Seguridad en la limpieza... 45
Seguridad en los utensilios de cocina... 45
Instalación y mantenimiento adecuados... 46
Interferencias electromagnéticas... 46
Ventilador de refrigeración... 46
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico... 47
Cocinar con inducción... 47
Ventajas... 47
Utensilio de cocina... 47
Conozca su electrodoméstico... 48
Placa... 48
Pantalla táctil... 48
Pantallas de posición de cocción... 48
Función de desplazamiento... 49
Indicador de calor residual... 49
Programar la placa de cocción... 50
Encendido y apagado de la placa... 50
Modo Hibernate (Hibernar)... 50
Programar la posición de cocción... 50
Tabla de valores... 51
Función Booster (Intensificador)... 52
Restricciones de uso para la función Boost (Intensificar)... 52
Encender y apagar la función Boost (Intensificar)... 52
Tiempo de cocción... 52
Programación del tiempo de cocción... 52
Qué sucede cuando ha transcurrido el tiempo de cocción... 53
Apagado de seguridad... 53
Transferencia de valores... 53
Lift and Hold (Levantar y mantener)... 53
Función Transfer (Transferencia)... 54
Reloj... 54
Programar el reloj... 54
Clean Lock (Bloqueo de limpieza)... 55
Bloqueo de panel... 55
Encendido y apagado de la función Panel Lock (Bloqueo de panel)... 55
Temporizador... 55
Programación del temporizador... 55
Qué sucede cuando haya transcurrido el temporizador... 56
Valores... 56
Cambiar los valores... 57
Display calibration (Calibración de la pantalla)... 57
Programación del brillo de la pantalla... 58
Cuidado y limpieza... 58
Vitrocerámica... 58
Moldura de la placa... 58
Resolver casos de mal funcionamiento... 59
Notas y consejos, advertencias y mensajes de error... 59
Consejos... 60
Modo Demo... 60
Botón Info (Información)... 60
Ruido normal de la placa en funcionamiento... 61
Servicio técnico... 61
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO... 62
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica... 62
Duración de la garantía... 62
Reparación/reemplazo como único recurso... 62
Producto fuera de garantía... 63
Exclusiones de la garantía... 63

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel o tela entren en contacto con una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

a. Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.

b. Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

c. Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.

d. Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.

c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.

d. Use un extinguidor sólo si:

- Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
- El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
- Alguien llamó al departamento de bomberos.
- Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

Seguridad al cocinar

AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

AVISO

PELIGRO DE QUEMADURAS

Los objetos metálicos se calientan muy rápido en la placa de cocción. No deje nunca objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas encima de la placa de cocción.

AVISO

RIESGO DE QUEMADURAS

Después de cada uso, apague la zona de cocción utilizando la perilla de control. No espere a que la zona de cocción se apague en forma automática debido a que no hay más recipientes de cocción.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.
El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente ollas que sean apropiadas para placas de cerámica.

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

PELIGRO DE LESIONES

Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llenada con agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

AVISO

PELIGRO DE LESIONES

Los utensilios de cocina pueden saltar hacia arriba debido a que existe líquido atrapado entre la base de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Mantenga siempre la zona de cocción y la base de los utensilios de cocina secas.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recogegotas estén en su lugar: La ausencia de estos bols o platillos durante la cocción puede provocar daños en el cableado o en los componentes que se encuentran debajo de estos.

AVISO

No hacer funcionar bien las perillas puede ocasionar lesiones personales y daños al electrodoméstico.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Interferencias electromagnéticas

AVISO

PELIGRO DEBIDO A LAS INTERFERENCIAS ELECTROMAGNÉTICAS

La placa de cocción de inducción puede provocar interferencias electromagnéticas. Los aparatos o implantes electrónicos, como p. ej. los marcapasos, bombas de insulina o audífonos, pueden sufrir interferencias. Los usuarios de aparatos o implantes electrónicos deben mantenerse alejados de la placa de cocción de inducción.

Este aparato electrodoméstico genera y usa energía de frecuencia ISM. Si no se instala y usa correctamente, en apego estricto con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha probado en su tipo y se comprobó que cumple con las limitaciones para los equipos ISM de conformidad con la sección 18 de las reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra tales interferencias en una instalación particular. Encienda y apague el aparato para determinar si causa alguna interferencia. Trate lo siguiente para corregir la interferencia: -Reoriente la antena receptora del radio de la televisión. El fabricante no es responsable por la interferencia de radio o TV causada por la modificación no autorizada de esta parrilla. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad y de compatibilidad electromagnética.

Ventilador de refrigeración

La placa está equipada con un ventilador de refrigeración en su parte inferior. Si la placa se encuentra sobre el cajón, no debe haber ningún objeto ni papel en su interior. Estos pueden ser succionados y pueden afectar la refrigeración del electrodoméstico o dañar el ventilador.

Debe haber una distancia mínima de ¾" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos: puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.**

Cocinar con inducción

Ventajas

La cocción con inducción genera el calor directamente en el fondo de la olla. Esto tiene numerosas ventajas:

- **Cocer y asar resulta más rápido.** El utensilio de cocina se calienta directamente.
- **Ahorro de energía.**
- **Mayor facilidad de limpieza y cuidado.** Los alimentos derramados no se queman tan rápido.
- **Mejor control del suministro de calor y más seguridad.** La inducción genera o interrumpe el suministro de calor inmediatamente al terminar. El calentamiento se interrumpe cuando el utensilio de cocina se retira del punto de cocción, aunque el punto de cocción continúe encendido.

Utensilio de cocina

Utensilio de cocina adecuado

Utilice únicamente utensilios ferromagnétticos de acero esmaltado, hierro colado o utensilios especiales para inducción de acero inoxidable.

Utensilios de cocina inadecuados

No utilice utensilios de cocina hechos de acero inoxidable, vidrio, cerámica, cobre ni aluminio convencionales.

Comprobar la batería

La batería utilizada será adecuada y si el fondo de las ollas y las sartenes está revestida con imán. Por norma general, los fabricantes de baterías identifican debidamente los utensilios de cocina adecuados para las placas de inducción.

Fondo del utensilio de cocina

La composición del fondo del utensilio de cocina puede afectar al resultado de la cocción. El material del fondo del utensilio debe distribuir el calor de manera uniforme. Un material adecuado es, por ejemplo, un fondo tipo sándwich de acero inoxidable.

Recipientes o utensilios de cocina vacíos con el fondo delgado

⚠ AVISO

PELIGRO DE QUEMADURAS

No caliente recipientes o utensilios de cocina vacíos que tengan el fondo delgado. Un recipiente de cocción vacío se puede calentar muy rápido, de manera que la desconexión de seguridad no podría activarse a tiempo y podrían alcanzarse temperaturas muy altas. El fondo del recipiente podría fundirse y dañar la vitrocerámica de la placa de cocción. Tenga cuidado de no tocar el recipiente de cocción caliente y apague el punto de cocción. Si la placa de cocción no funciona después de enfriarse el punto de cocción, llame al servicio de atención al cliente.

Detección de cacerola

La placa detecta automáticamente la posición, el tamaño y la forma de los utensilios de cocina que se utilizan. Los tamaños con un diámetro de 3" (80mm) a 13¼" (340mm) son aptos.

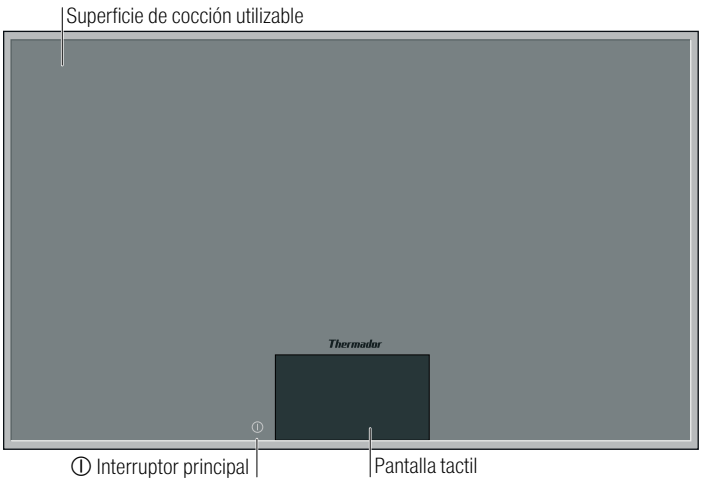
Nota: Los indicadores de la posición de cocción pueden diferir en el tamaño y en la forma real de los utensilios de cocina. Esto es normal y no afecta en forma adversa el funcionamiento correcto de la placa.

Conozca su electrodoméstico

Placa

La placa tiene inducción de área completa. Usted puede colocar los utensilios de cocina en cualquier parte de toda la superficie de cocción utilizable. Se detectan automáticamente la posición, el tamaño y la forma de los utensilios de cocina que se utilizan.

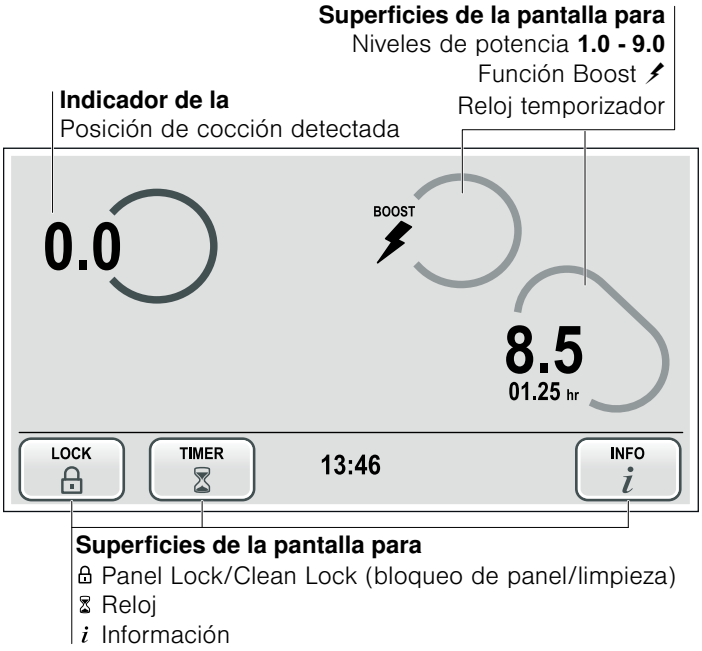
Nota: En cada lado de la placa, solo se pueden utilizar 2 posiciones de cocción al mismo tiempo.



Pantalla táctil

La pantalla táctil se puede operar fácilmente con los dedos. Active la función deseada pulsando brevemente el área o las áreas de la pantalla correspondientes dentro de la pantalla.

Nota: La función correspondiente se activa solamente después de que haya retirado el dedo.



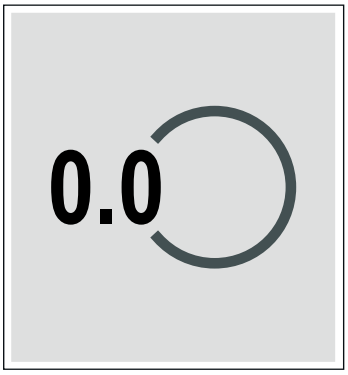
⚠ ATENCION

Nunca coloque los utensilios de cocina calientes en el área de la pantalla táctil. Los componentes electrónicos se podrían sobrecalentar.

Nota: Siempre mantenga seca la pantalla. La humedad afecta en forma adversa el funcionamiento correcto.

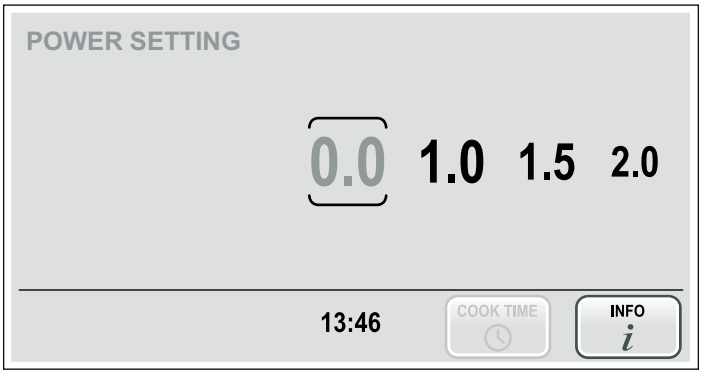
Pantallas de posición de cocción

Posición de cocción detectada



La posición de cocción en pantalla se ha detectado. Para seleccionar la posición de cocción, pulse los números.

Posición de cocción seleccionada



Se ha seleccionado la posición de cocción que aparece en la pantalla. Puede programar el nivel de potencia.

Posición de cocción encendida

La posición de cocción en pantalla se ha encendido. En la pantalla, se enciende “Set power level” (Programar nivel de potencia).

Otras pantallas

La posición de cocción en pantalla no puede programarse.

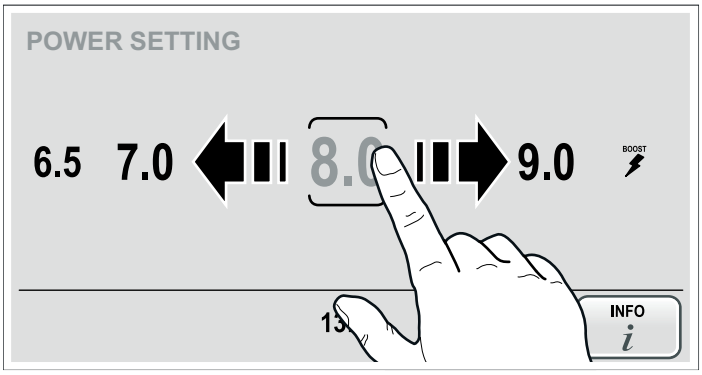
Las causas posibles pueden ser:

- En cada lado de la placa, solo se pueden utilizar 2 posiciones de cocción al mismo tiempo.
- Los utensilios de cocina no son aptos para la cocción por inducción.

Función de desplazamiento

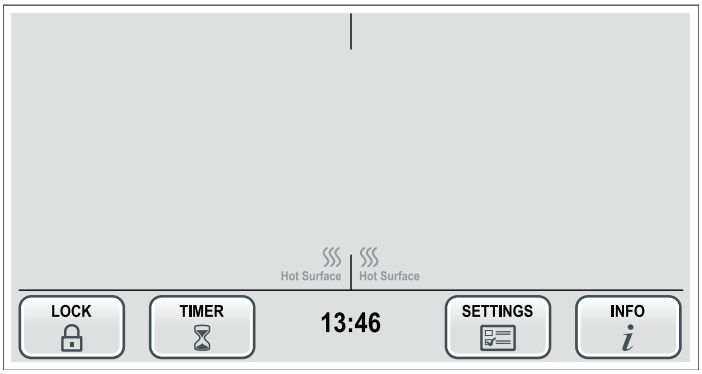
Con la función de desplazamiento, usted puede cambiar distintos valores de ajuste, como niveles de potencia, tiempo de cocción o temporizador, así como otros valores en el menú “Settings” (Valores).

Primero, seleccione el valor que desea ajustar. Luego, pulse el área de la pantalla y deslice el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha.



Indicador de calor residual

La placa contiene un indicador de calor residual para cada lado de la placa, que indica toda posición de cocción que aún esté caliente. No toque las posiciones de cocción ni el lado de la placa que indica esto. Incluso si la placa ya está apagada, ⦚ permanecerá encendido siempre que las posiciones de cocción aún estén calientes.



Programar la placa de cocción

En este capítulo se explica cómo ajustar la posición de cocción. En la tabla de ajuste se indican los niveles de potencia y los tiempos de cocción para distintos platos.

Encendido y apagado de la placa

Utilice el interruptor principal para encender y apagar la placa.

Para encender: pulse el símbolo ⏻. Se enciende el indicador que se encuentra sobre el interruptor principal. Después de un corto tiempo de activación, la placa está lista para su uso.

Para apagar: pulse el símbolo ⏻. Se apaga el indicador que aparece en la pantalla. Todas las posiciones de cocción están apagadas. Se activa el modo Hibernate (Hibernar). Consulte la sección *modo Hibernate (Hibernar)*.

El indicador de calor se mantiene encendido hasta que las posiciones de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Nota: La placa se apaga automáticamente si todas las posiciones de cocción han estado apagadas durante más de 60 segundos y si usted no ha realizado ninguna programación en la pantalla táctil.

Modo Hibernate (Hibernar)

Tan pronto como apague la placa, se activa el modo Hibernate (Hibernar) durante un tiempo programado. La lámpara que se encuentra sobre el interruptor principal titila. Solo después de que haya transcurrido este tiempo, la placa se apaga completamente. Durante el modo Hibernate (Hibernar), usted puede encender el electrodoméstico nuevamente utilizando el interruptor principal. El electrodoméstico está listo para su uso de inmediato.

Nota: Para obtener información sobre cómo cambiar la duración del modo Hibernate (Hibernar), consulte la sección del *menú “Settings” (Valores)*.

Programar la posición de cocción

Utilice la función de deslizamiento para programar el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1.0	= potencia minima
Nivel de potencia 9.0	= potencia maxima

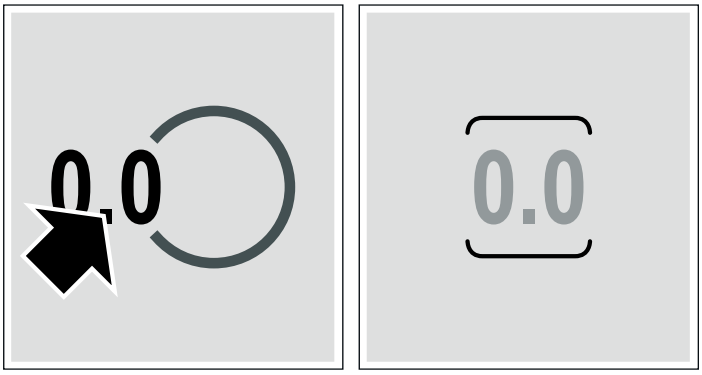
Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este se identifica con x.5.

Nota: Para obtener información sobre cómo desactivar los niveles intermedios, consulte la sección del *Menú de opciones*.

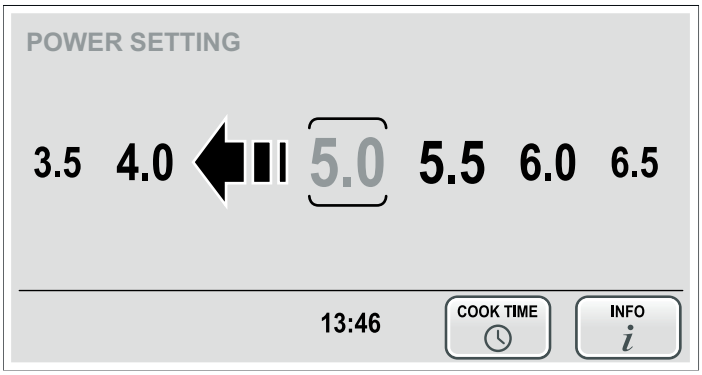
Programación del nivel de potencia

Debe encenderse la placa.

1. Coloque los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción.
2. Pulse el símbolo de la posición de cocción. En la pantalla, se muestra la pantalla de programación de la potencia.



3. En los siguientes 4 segundos, deslice el dedo hacia la izquierda y programe el nivel de potencia deseado.



Apagar la posición de cocción

En la pantalla de programación de la potencia, deslice el dedo hacia **0.0**. La posición de cocción se apaga y aparece como una posición de cocción detectada después de, aproximadamente, 4 segundos.

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

Nota: Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1.0 - 2.0
Mantequilla	1.0 - 2.0
Calentado	
Verduras congeladas (p. ej., espinaca)	1.0 - 2.0
Caldo	7.0 - 8.0
Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche**	1.0 - 2.0
Hervor	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4.0 - 5.0
Salsa para spaghetti	2.0 - 3.0
Estofado	4.0 - 5.0
Pescado**	4.0 - 5.0
Cocción	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.0 - 3.0
Papas hervidas con piel, con 1 a 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	4.0 - 5.0
Verduras frescas, con 1 a 2 tazas de agua	2.0 - 3.5
Verduras congeladas, con 1 a 2 tazas de agua	3.5 - 4.5
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6.0 - 7.0
Pudín**	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0
Frituras	
Chuleta de cerdo	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados; p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8.0 - 9.0
Otros; p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4.5 - 5.5

* Cocción continua sin tapa

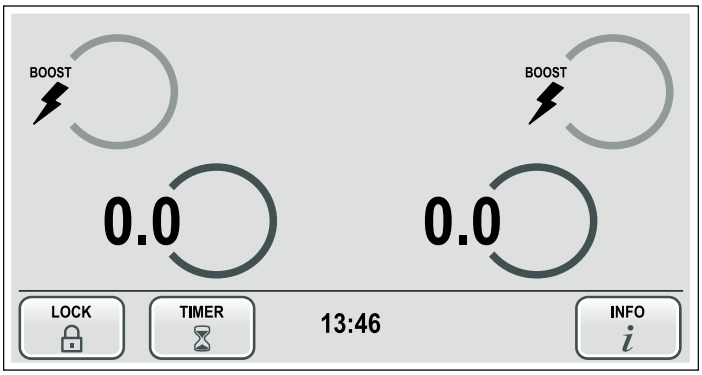
** sin tapa

Función Booster (Intensificador)

Con esta función, sus alimentos se calientan aún más rápido que con el nivel de potencia **9.0**. La función Booster (Intensificador) aumenta brevemente la salida máxima de la posición de cocción seleccionada.

Restricciones de uso para la función Boost (Intensificar)

Usted solo puede activar la función Boost (Intensificar) una vez en las mitades de la derecha y de la izquierda de la placa. Si se enciende una segunda posición de cocción o esta ya está en funcionamiento, la función Boost (Intensificar) no estará disponible o se desactivará, y la posición de cocción regresará al nivel de potencia **9.0**.



Encender y apagar la función Boost (Intensificar)

Debe seleccionarse la posición de cocción.

Encendido: en la pantalla de programación de la potencia, deslice el dedo hacia la izquierda hasta que el símbolo ⚡ aparezca en pantalla. La función ha sido activada.

Apagado: deslice el dedo hacia la izquierda para programar otro nivel de potencia. La función Boost (Intensificar) se desactiva. Para apagar la posición de cocción por completo, deslice el dedo hacia la izquierda hasta que **0.0** aparezca en la pantalla.

Nota: En determinadas circunstancias, es posible que la función Boost (Intensificar) se apague en forma automática, a fin de proteger a los componentes electrónicos de la placa contra el calentamiento excesivo.

Tiempo de cocción

Con el tiempo de cocción, usted puede hacer que la posición de cocción se apague automáticamente después de un período programado.

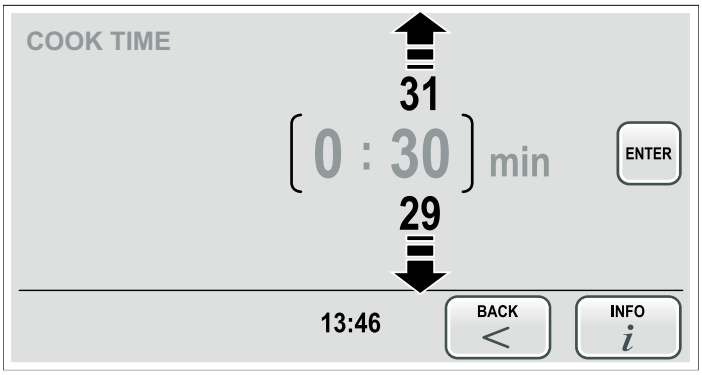
⚠ ATENCION

- Nunca deje la placa sin supervisión, incluso cuando haya programado un tiempo de cocción. Los derrames por hervor pueden ocasionar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si se dejan a valores de temperatura altos.
- Esta función no debe utilizarse durante mucho tiempo, especialmente con valores de calor altos.
- Asegúrese de que la placa esté apagada después de cada uso.

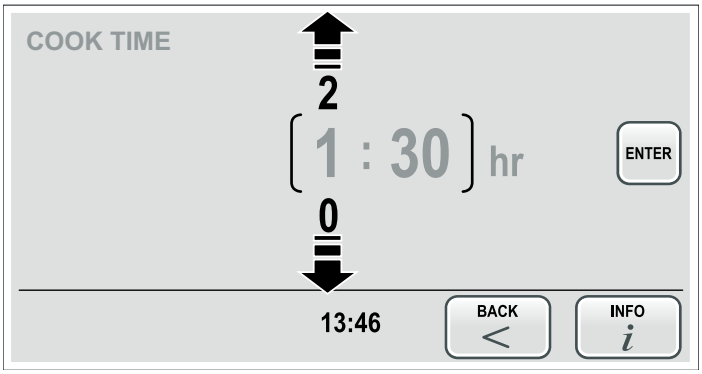
Programación del tiempo de cocción

Debe seleccionarse la posición de cocción y debe programarse un nivel de potencia.

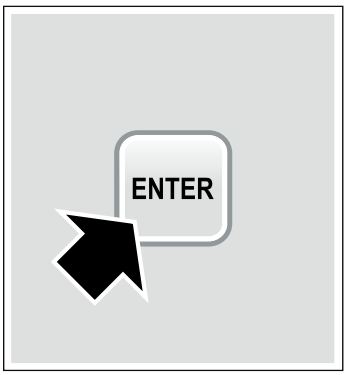
1. En la pantalla de programación de la potencia, pulse el símbolo del tiempo de cocción ⏲. Aparece la pantalla del tiempo de cocción.
2. Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para programar el tiempo de cocción deseado, en minutos.

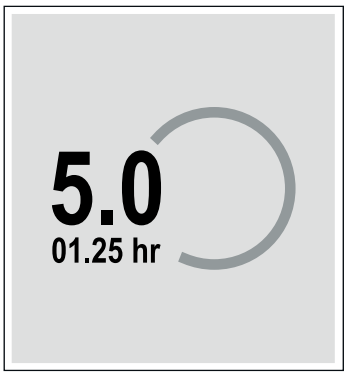


3. Seleccione horas. Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo y programe el tiempo de cocción deseado, en horas.



4. Pulse **ENTER** (Intro). Se ha aplicado el tiempo de cocción a la posición de cocción, y comienza la cuenta regresiva.





Qué sucede cuando ha transcurrido el tiempo de cocción

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la posición de cocción se apaga. Suena una señal. **0:00** y el nivel de potencia **0.0** se encienden en la pantalla de posición de cocción.

Nota: Usted puede programar un tiempo de cocción de hasta 9 horas y 59 minutos. Según el nivel de potencia programado, es posible que la posición de cocción también se apague antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción. Consulte la sección *Apagado de seguridad*.

Para corregir el tiempo de cocción: pulse el tiempo restante en la pantalla de posición de cocción y programe un nuevo tiempo de cocción. Para aplicar el nuevo tiempo de cocción, pulse **ENTER** (Intro).

Para borrar el tiempo de cocción: pulse el tiempo restante en la pantalla de la posición de cocción y programe el tiempo de cocción en 0:00. Pulse **ENTER** (Intro).

Apagado de seguridad

Si una posición de cocción se encuentra en uso durante un período prolongado sin que se cambien los valores, se activa el apagado de seguridad.

Se apaga la posición de cocción. Aparece un mensaje de información en la pantalla. Pulse el símbolo > para continuar. Puede ingresar nuevos valores.

El momento en que se activa el apagado de seguridad depende del nivel de potencia que se ha programado. Para obtener más información, consulte la sección *Resolving malfunctions* (Resolver casos de mal funcionamiento).

Transferencia de valores

Lift and Hold (Levantar y mantener)

Tan pronto como usted levanta los utensilios de cocina o los mueve sobre la placa, todos los valores para la posición de cocción se guardan durante un período breve (de 10 a 90 segundos). La posición de cocción no se calienta.

Nota: Durante el tiempo de la función Lift and Hold (Levantar y mantener), usted puede cambiar los valores de la posición de cocción (excepción: la función Boost [Intensificar] y el temporizador).

Coloque los utensilios de cocina nuevamente en la misma posición dentro del tiempo de la función Lift and Hold (Levantar y mantener). Los valores se transfieren automáticamente. La posición de cocción se calienta nuevamente.

Notas

- Si la posición difiere de la posición original en forma significativa, utilice la función Transfer (Transferencia).
- Para obtener información sobre cómo cambiar la duración de la función Lift and Hold (Levantar y mantener), consulte la sección del *menú "Settings" (Valores)*.

Función Transfer (Transferencia)

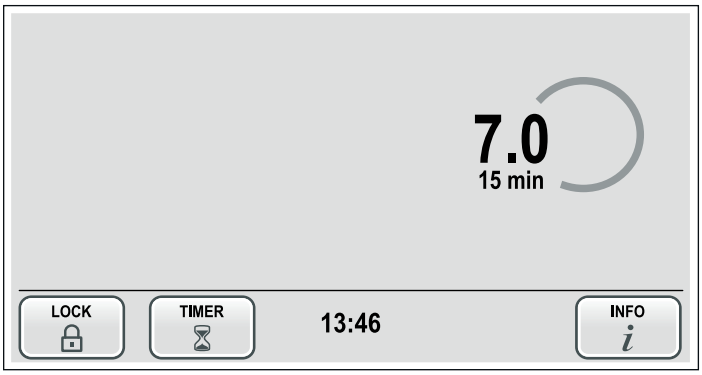
Con esta función, usted puede transferir todos los valores de una posición de cocción a otra posición de cocción.

1. Coloque los utensilios de cocina en otra posición en la superficie de cocción dentro del tiempo de la función Lift and Hold (Levantar y mantener). Se detecta la nueva posición de cocción.

Nota: La función Transfer (Transferencia) ya no se encontrará disponible si usted:

- Cambia un valor mientras se ejecuta la transferencia (excepción: los valores de la posición de cocción con la función Lift and Hold [Levantar y mantener]).
- Mueve los utensilios de cocina nuevamente.

2. Pulse el símbolo . Los valores se han transferido.



Nota: Si este símbolo aparece en la pantalla de la posición de cocción, los valores no se pudieron transferir por completo. Levante los utensilios de cocina o muévalos en la superficie de cocción. Programe los valores para la posición de cocción nuevamente.

Reloj

Programar el reloj

Debe encenderse la placa.

1. Pulse el símbolo . Se muestra el menú "Settings" (Valores).
2. Pulse el símbolo del reloj . En la pantalla, se muestran el formato del reloj y la programación del tiempo.
3. Seleccione el formato del reloj deseado. Programe el reloj seleccionando los minutos o las horas y deslícese hacia arriba o hacia abajo.
4. Pulse **ENTER** (Intro). El reloj está programado.

Clean Lock (Bloqueo de limpieza)

Si limpia la pantalla mientras la placa está encendida, puede alterar los valores. Para evitar que esto suceda, la placa tiene una función Clean Lock (Bloqueo de limpieza).

Encendido: pulse el símbolo de la función Lock (Bloquear) 🔒. En la pantalla de bloqueo, pulse el símbolo de la función Clean Lock (Bloqueo de limpieza) 🖐. La pantalla se bloquea durante 20 segundos. El tiempo restante aparece en la pantalla. Ahora puede limpiar la pantalla sin alterar ningún valor.

Apagado: para apagar el bloqueo de la pantalla antes de que haya transcurrido el tiempo, pulse el símbolo de la función Unlock (Desbloquear) 🔓 y, luego, el área de la pantalla "**CONTINUE**" (Continuar).

Nota: El interruptor principal se excluye del bloqueo de la pantalla. Puede apagar la placa en cualquier momento.

Bloqueo de panel

Puede utilizar la función Panel Lock (Bloqueo de panel), a fin de impedir que los niños cambien los valores de la placa.

Nota: Si se enciende una posición de cocción, la función Panel Lock (Bloqueo de panel) no se encuentra disponible.

Encendido y apagado de la función Panel Lock (Bloqueo de panel)

Debe encenderse la placa.

Encendido: pulse el símbolo de la función Lock (Bloquear) 🔒, en la pantalla de bloqueo; pulse el símbolo de la función Panel Lock (Bloqueo de pantalla) 🔒. La placa está bloqueada.

Apagado: pulse el símbolo de la función Unlock (Desbloquear) 🔓 y, luego, el área de la pantalla "**CONTINUE**" (Continuar). La placa está desbloqueada.

Nota: Existen diferentes valores disponibles para el bloqueo para niños (automático, manual, apagado). Para obtener información sobre cómo cambiar los valores, consulte la sección del *menú "Settings" (Valores)*.

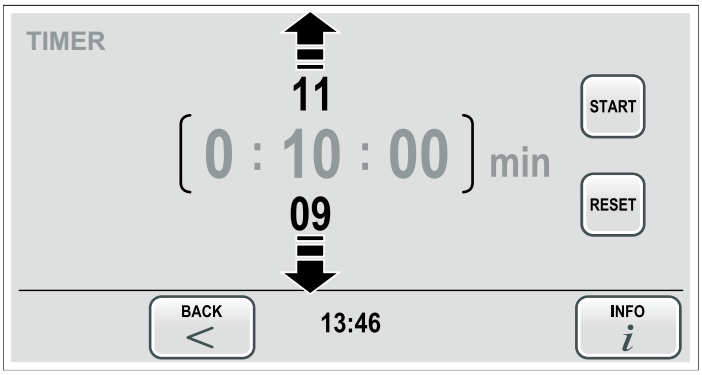
Temporizador

Con el temporizador, usted puede programar un tiempo de hasta 9 horas, 59 minutos y 59 segundos. Funciona en forma independiente de las funciones Heating (Calentar) de la placa.

Esta función no apaga una posición de cocción automáticamente.

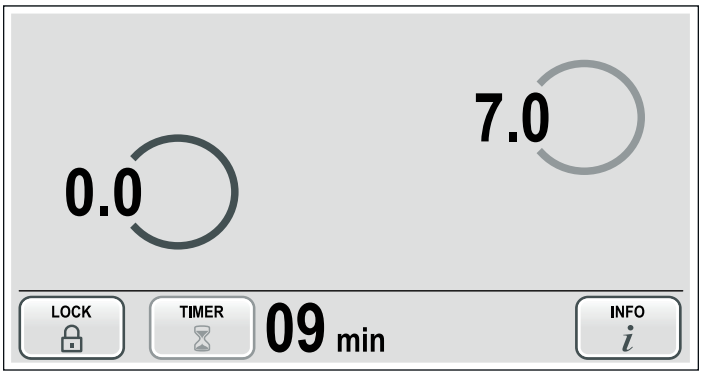
Programación del temporizador

1. Pulse el símbolo ⌛. **0 : 00 : 00** aparece en la pantalla.
2. Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo y programe el tiempo de cocción deseado, en minutos.



3. Seleccione horas y segundos. Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo y programe el tiempo de cocción deseado.

4. Pulse **START** (Inicio). En la pantalla, comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocción.



Qué sucede cuando haya transcurrido el temporizador

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción suena una señal audible. "**00 sec**" (00 segundos) y "**CLEAR TIMER**" (Eliminar temporizador) aparecen en la pantalla. Pulse "**CLEAR TIMER**" (Eliminar temporizador) para apagar el temporizador completamente.

Para corregir el temporizador: pulse el tiempo restante y programe el temporizador nuevamente. Pulse **START** (Inicio) para aplicar el tiempo que se haya programado.

Para borrar el temporizador: pulse el tiempo restante; pulse **RESET** (Restablecer) y, luego, pulse **BACK** (Atrás).

Valores

Su electrodoméstico cuenta con diversos valores programados previamente. Usted puede adaptar estos valores programados previamente a sus propias necesidades.

Nota: Si se enciende una posición de cocción, el menú "Settings" (Valores) no se encuentra disponible.

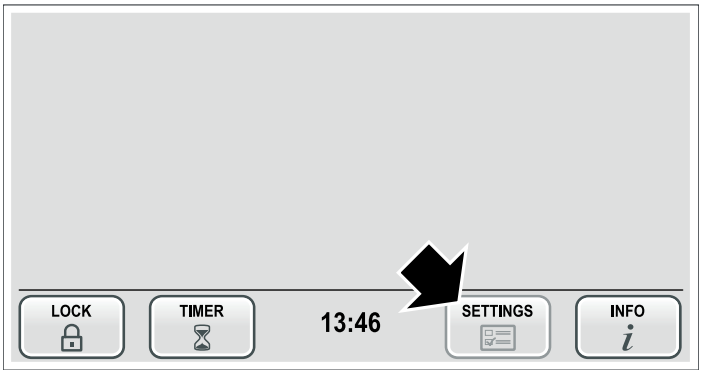
Valor	Descripción / Opciones
DISPLAY (Pantalla)	Puede cambiar el brillo de la pantalla y calibrar la pantalla. La calibración optimiza la respuesta de la pantalla al tacto. • Brillo (medio*) • Calibración
CLOCK (Reloj)	Puede programar el reloj y elegir un formato de hora. • Presentación de 12 horas* • Presentación de 24 horas • Reloj
SOUND (Sonido)	Puede encender y apagar los sonidos del electrodoméstico. • Tonos de señal encendidos* • Únicamente señal de error de operación encendida • Tonos de señal apagados
LIFT AND HOLD (Levantar y mantener)	Usted puede programar el tiempo de la función Lift and Hold (Levantar y mantener). Tan pronto como levante o mueva los utensilios de cocina, todos los valores para la posición de cocción se guardan durante esta cantidad de tiempo. 10 a 90 segundos (30 segundos*)
MODO DEMO	Usted puede utilizar el electrodoméstico sin la función Heating (Calentar) para fines de demostración. Programe el modo Demo a los 3 minutos de encender el electrodoméstico. • Apagar* • Encender
PANEL LOCK (Bloqueo de panel)	Puede bloquear la placa y evitar que los niños cambien los valores. • Manual*: el bloqueo de panel siempre debe encenderse y apagarse manualmente. • Automático: el bloqueo de panel siempre se activa automáticamente cuando apaga la placa. • Apagado: el bloqueo de panel no se encuentra disponible.
POWER LEVELS (Niveles de potencia)	Puede seleccionar 9 ó 17 niveles de potencia. Si existen 17 niveles de potencia, también puede seleccionar niveles intermedios adicionales para obtener valores más precisos. • 17 niveles de potencia* • 9 niveles de potencia

Valor	Descripción / Opciones
LANGUAGE (Idioma)	Usted puede elegir estos idiomas: • Inglés* • Francés
HIBERNATE (Hibernar)	Puede programar la duración del modo Hibernate (Hibernar). Después de un período específico, el electrodoméstico se apagará completamente. Mientras se encuentre en el modo Hibernate (Hibernar), el electrodoméstico está listo para su uso de inmediato. 0.5 a 72 horas (1 hora*)
RESET ALL (Restablecer todo)	Usted puede restablecer todos los valores a los valores predeterminados de fábrica.
* Valores predeterminados	

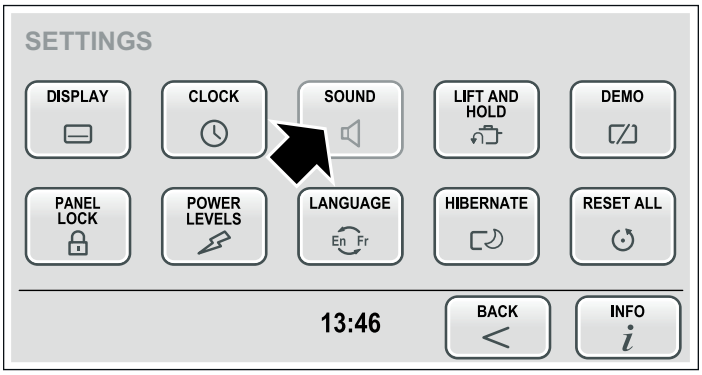
Cambiar los valores

Debe encenderse la placa.

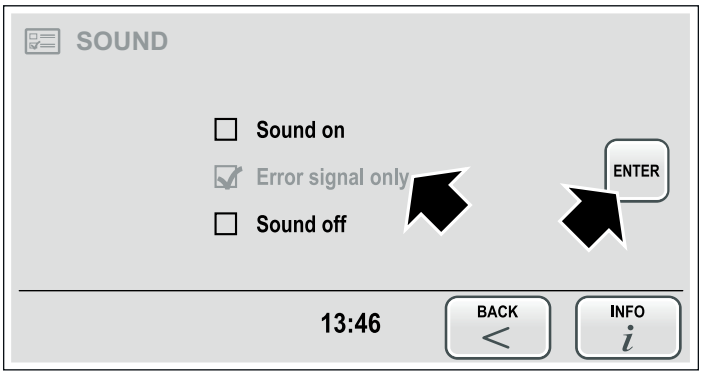
1. Pulse el símbolo Settings (Valores) . Se muestra el menú “Settings” (Valores).



2. Pulse el área de la pantalla para el valor deseado.



3. Programe el valor o la opción que desea.



4. Pulse el símbolo **ENTER** (Intro). Se ha guardado la programación.

Display calibration (Calibración de la pantalla)

Con esta función, usted puede optimizar la respuesta de la pantalla al tacto.

Nota: La pantalla táctil se calibra previamente en la fábrica. Sin embargo, es posible que se necesite volver a calibrarla para mejorar la precisión de los ingresos en la pantalla táctil.

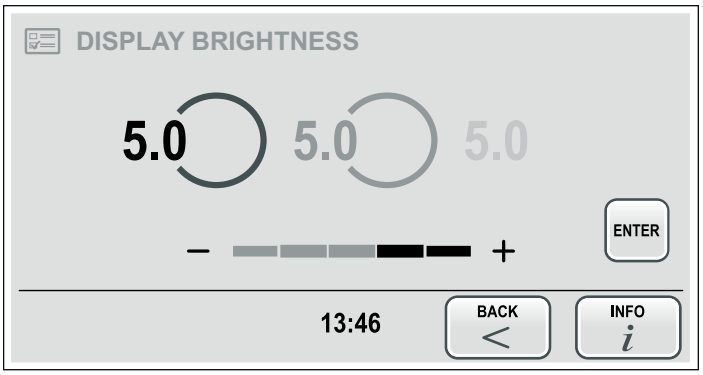
1. Pulse el símbolo Settings (Valores) . Se muestra el menú “Settings” (Valores).
2. Pulse el símbolo que aparece en la pantalla. **BRIGHTNESS** (Brillo) y **CALIBRATION** (Calibración) aparecen en la pantalla.
3. Pulse **CALIBRATION** (Calibración).
4. Siga las instrucciones en la pantalla.

La pantalla táctil se ha calibrado.

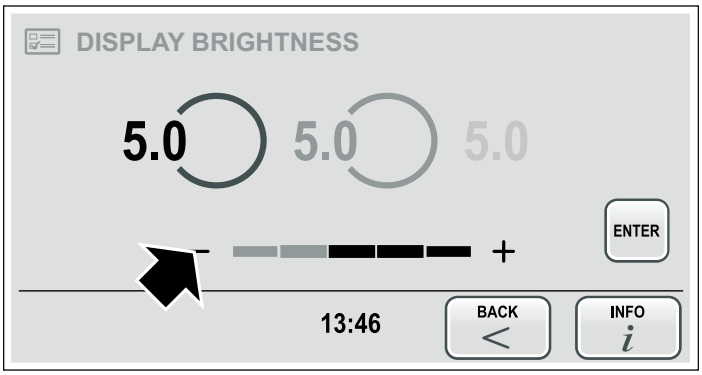
Programación del brillo de la pantalla

Con esta opción, usted puede cambiar el brillo de la pantalla táctil.

1. Pulse el símbolo Settings (Valores) . Se muestra el menú “Settings” (Valores).
2. Pulse el símbolo que aparece en pantalla. **BRIGHTNESS** (Brillo) y **CALIBRATION** (Calibración) aparecen en la pantalla.
3. Pulse **BRIGHTNESS** (Brillo). Aparece la pantalla para programar el brillo.



4. Pulse los símbolos **+** o **–** y programe el brillo deseado.



5. Pulse **ENTER** (Intro). Se ha guardado la programación.

Cuidado y limpieza

La información de esta sección proporciona ayuda sobre cómo cuidar su placa de la mejor manera. Se pueden comprar productos de limpieza aptos en el servicio técnico posventa o en nuestra tienda electrónica (e-Shop).

Vitrocerámica

La información de esta sección proporciona ayuda sobre cómo cuidar su placa de la mejor manera. Se pueden comprar productos de limpieza aptos en el servicio técnico posventa o en nuestra tienda electrónica (e-Shop).

Limpie la placa después de cada uso. Esto evitará que los derrames se quemen sobre la cerámica.

Limpie la placa únicamente cuando se haya enfriado lo suficiente.

Use únicamente agentes de limpieza que sean aptos para cerámica. Siga las instrucciones de limpieza que se encuentran en el embalaje.

Nunca use:

- Líquido de lavado no diluido.
- Detergente para lavavajillas.
- Agentes pulidores.
- Agentes de limpieza agresivos, como spray para horno o quitamanchas.
- Esponjas abrasivas.
- Limpiadores de alta presión ni limpiadores a vapor.

Los depósitos de suciedad grandes pueden retirarse con un raspador de vidrio (no se proporciona con este electrodoméstico), disponible en tiendas minoristas. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante.

También puede obtener un raspador de vidrio apto de nuestro servicio técnico posventa o de nuestra tienda electrónica (e-Shop).

Moldura de la placa

Para evitar daños en la moldura de la placa, respete las siguientes instrucciones:

- Use únicamente agua tibia y jabonosa.
- No use agentes agresivos ni abrasivos.
- No use el raspador de vidrio.

Resolver casos de mal funcionamiento

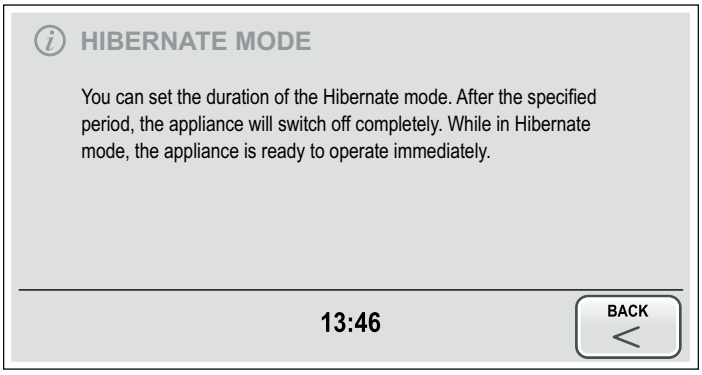
Los casos de mal funcionamiento, por lo general, tienen explicaciones simples. Lea las notas y los consejos que aparecen a continuación antes de llamar al servicio técnico posventa.

Notas y consejos, advertencias y mensajes de error

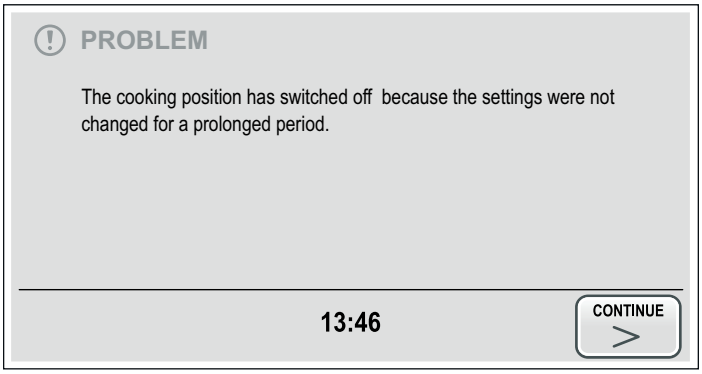
Si se produce un problema, en la pantalla, se muestran en forma automática notas, advertencias o mensajes de error.

Notas y consejos

Se muestran notas si la placa requiere un cambio de la situación de cocción actual. Sin embargo, el usuario también puede exhibir notas en pantalla. Consulte la sección *Botón Info* (Información).

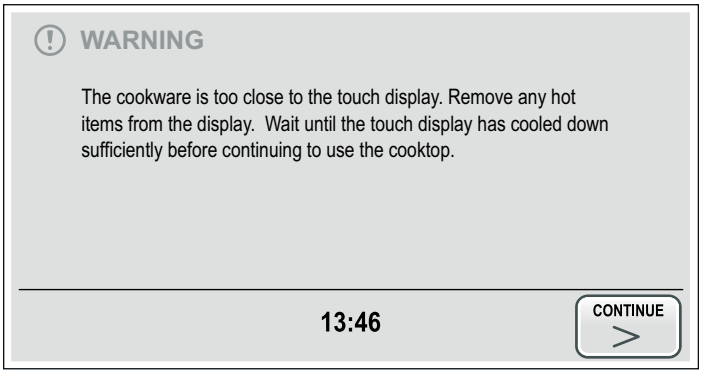

HIBERNATE MODE
You can set the duration of the Hibernate mode. After the specified period, the appliance will switch off completely. While in Hibernate mode, the appliance is ready to operate immediately.
13:46
BACK

Para cerrar las notas, pulse **BACK** (Atrás) o Continue (Continuar).


PROBLEM
The cooking position has switched off because the settings were not changed for a prolonged period.
13:46
CONTINUE

Advertencias

Las advertencias se muestran si se produce un error dentro del electrodoméstico, lo que implica que usted solo puede continuar utilizando la placa con limitaciones. Siga las instrucciones en la pantalla y pulse **CONTINUE** (Continuar) para cerrar la advertencia.


WARNING
The cookware is too close to the touch display. Remove any hot items from the display. Wait until the touch display has cooled down sufficiently before continuing to use the cooktop.
13:46
CONTINUE

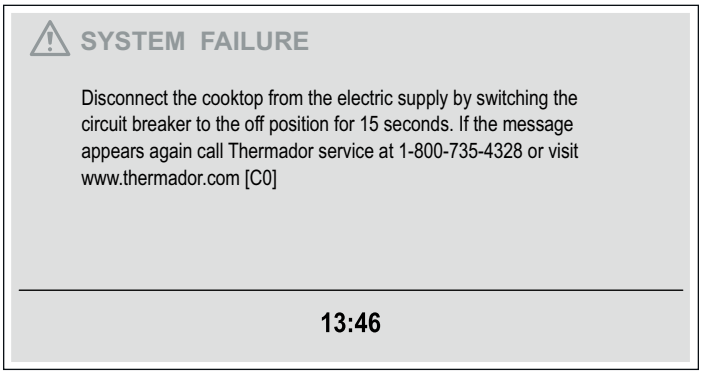
Nota: En el caso de algunas advertencias, aparece un código de error en la pantalla (p. ej.: [C3]).

Si es necesario, especifique el código de error cuando se comunique con el servicio técnico posventa.

Mensajes de error

Los mensajes de error aparecen en la pantalla si se producen errores o mal funcionamiento en el electrodoméstico, lo que provoca que usted ya no pueda continuar utilizando la placa.

Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico, colocando el disyuntor en la posición Off (Apagado) durante 15 segundos. Si la pantalla aparece nuevamente, llame al servicio técnico posventa.


SYSTEM FAILURE
Disconnect the cooktop from the electric supply by switching the circuit breaker to the off position for 15 seconds. If the message appears again call Thermador service at 1-800-735-4328 or visit www.thermador.com [C0]
13:46

Nota: En el caso de algunos mensajes de error, aparece en la pantalla un código de error (p. ej.: [C0])

Si es necesario, especifique el código de error cuando se comunique con el servicio técnico posventa.

Consejos

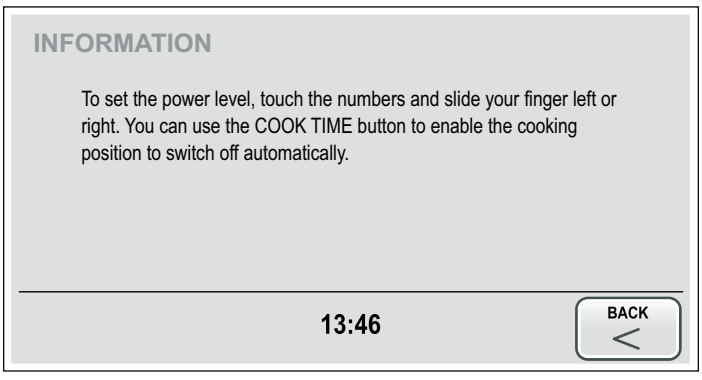
Problema	Solución
El tamaño o la forma de los utensilios de cocina no se muestran correctamente en la pantalla táctil.	Las diferencias en cuanto a cómo se muestran los utensilios de cocina en la pantalla son normales y no afectan en forma adversa el funcionamiento correcto de la placa (particularmente, los utensilios de cocina pequeños se muestran como una posición de cocción redonda). Es posible que dos posiciones de cocción muy cercanas se muestran como una sola posición de cocción. Redistribuya los utensilios de cocina. Nunca coloque los utensilios de cocina fuera de la superficie de cocción utilizable.
La función Boost (Intensificar) se ha desactivado o no se puede activar.	Usted solo puede activar la función Boost (Intensificar) una vez en las mitades de la derecha y de la izquierda de la placa. Si se enciende una segunda posición de cocción o esta ya está en funcionamiento, la función Boost (Intensificar) no estará disponible o se desactivará, y la posición de cocción regresará al nivel de potencia **9.0**.
Si hay un objeto en la pantalla táctil, suena una señal audible.	Retire el objeto y confirme el indicador en la pantalla. Ahora puede reprogramar la placa.
No se detectan utensilios de cocina.	Los utensilios de cocina no tienen un tamaño adecuado. Los tamaños con un diámetro de 3" (80mm) a 13¼" (340mm) son aptos. Es posible que haya líquido debajo de los utensilios de cocina. Asegúrese de que la base de los utensilios de cocina esté limpia. Es posible que los utensilios de cocina no sean aptos para la cocción por inducción.
La placa se apaga en forma automática.	Si no hay ninguna posición de cocción en funcionamiento sobre la placa y usted no cambia los valores por un período prolongado, la placa se apagará automáticamente.
La posición de cocción no puede ajustarse.	En cada lado de la placa, solo 2 posiciones de cocción pueden estar en funcionamiento. Un utensilio de cocina en el centro de la placa ocupa una posición de cocción en cada lado de la placa. Usted solo puede colocar otra posición de cocción para cada lado de la placa. Es posible que los utensilios de cocina no sean aptos para la cocción por inducción.
Los valores de la posición de cocción no se transfieren cuando se mueven los utensilios de cocina.	Mueva el recipiente para cocinar más despacio sobre la placa o utilice la función Transfer (Transferencia).
La placa responde en forma inusual o ya no funciona correctamente.	Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico, colocando el disyuntor en la posición Off (Apagado) durante 15 segundos.

Modo Demo

Si aparece el símbolo ⧄ en la pantalla, se activa el modo Demo. El electrodoméstico no se calienta. Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico. Espere algunos segundos y vuelva a conectarlo. Luego, apague el modo Demo en el menú “Settings” (Valores) en el término de los primeros 3 minutos.

Botón Info (Información)

Con el botón Info (Información), usted puede solicitar información adicional importante sobre la función que se está utilizando actualmente. Para obtener la información, pulse el ***i*** área de la pantalla. Aparece la información. Para cerrar la información, pulse Back (Atrás).


INFORMATION
To set the power level, touch the numbers and slide your finger left or right. You can use the COOK TIME button to enable the cooking position to switch off automatically.
13:46
BACK

Ruido normal de la placa en funcionamiento

La tecnología de inducción se basa en la generación de campos electromagnéticos. Esto permite que se genere calor directamente sobre la base de los utensilios de cocina. Las cacerolas o las ollas pueden producir diferentes ruidos o vibraciones, según el método de fabricación. Estos ruidos se describen a continuación:

Zumbido intenso (como el que proviene de un transformador)

Este ruido se produce al cocinar con niveles de potencia altos. Se debe al volumen de energía que se transfiere desde la placa hacia los utensilios de cocina. El ruido se detiene o disminuye cuando disminuye el nivel de potencia.

Silbido bajo

Este ruido se produce si el recipiente para cocinar está vacío. Se detiene cuando se coloca agua o alimentos en el recipiente.

Crujido

Este ruido se produce con utensilios de cocina fabricados con diferentes materiales de múltiples capas, debido a las vibraciones que ocurren en las áreas donde los diferentes materiales entran en contacto entre sí. El ruido se produce en los utensilios de cocina y puede variar según el volumen y el método de preparación de los alimentos.

Silbido alto

Este ruido se produce con utensilios de cocina fabricados con diferentes materiales de múltiples capas, si estos también se utilizan en el nivel de potencia máxima y en dos posiciones de cocción al mismo tiempo. El ruido se detiene o disminuye cuando disminuye el nivel de potencia.

Ruidos del ventilador

A fin de que el sistema electrónico funcione correctamente, debe regularse la temperatura de la placa. Para hacerlo, la placa está equipada con un ventilador de refrigeración que se utiliza para disminuir y regular la temperatura del sistema electrónico. El ventilador también puede continuar en funcionamiento cuando se apaga el electrodoméstico, si la temperatura que se mide después de apagar la placa aún es demasiado elevada.

Los ruidos que se mencionan anteriormente son una parte normal de la tecnología de inducción y no deben considerarse como un defecto.

Servicio técnico

Si necesita reparar el electrodoméstico, llame a nuestro departamento de Servicio Técnico. Nuestro Centro de Servicio al Cliente principal (ver a continuación) también se complacerá en brindarle la información sobre un centro cercano a su domicilio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número de producto (E) y el número de serie (FD) de su electrodoméstico. Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico.

¿Preguntas? Comuníquese con nosotros. ¡Esperamos tener noticias suyas pronto!

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Thermador en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Thermador vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Thermador se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Thermador le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Thermador garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de veinticuatro (24) meses a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Thermador reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Thermador, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Thermador). Sin perjuicio de lo que antecede, Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Thermador de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Thermador no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Thermador, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, Thermador tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR THERMADOR O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

THERMADOR® Support/Réparation/Servicio técnico

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

Parts & Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA
Service
800-735-4328
www.thermador.com/support

Parts & Accessories
www.thermador-eshop.com

Canada
Service
800-735-4328
www.thermador.ca

Parts & Accessories
AP Wagner - 800-268-7513
or
Reliable Parts - 800-663-6060

Réparation

Nous comprenons que vous avez fait un investissement important pour votre cuisine. C'est pourquoi nous nous engageons à offrir un service de qualité à vous comme à votre appareil afin de vous garantir des années de créativité dans votre cuisine.

N'hésitez pas à contacter notre département du service à la clientèle STAR[MD] si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil THERMADOR[MD] nécessite une réparation. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

Pièces et accessoires

Plusieurs pièces, filtres, détartrants et nettoyants pour l'acier inoxydable sont offerts dans la boutique électronique eShop de THERMADOR[MD] ou par téléphone.

États-Uni
Réparation
800-735-4328
www.thermador.com/support

Pièces et accessoires
www.thermador-eshop.com

Canada
Réparation
800-735-4328
www.thermador.ca

Pièces et accessoires
AP Wagner - 800-268-7513
ou
Reliable Parts - 800-663-6060

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia técnica para usted y su electrodomésticode manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.
Servicio técnico
800-735-4328
www.thermador.com/support

Piezas y accesorios
www.thermador-eshop.com

Canada
Servicio técnico
800-735-4328
www.thermador.ca

Piezas y accesorios
AP Wagner - 800-268-7513
o
Reliable Parts - 800-663-6060

Thermador®
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS

9000730435
05/12

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 1-800-735-4328
www.thermador.com • © 2012 BSH Home Appliances